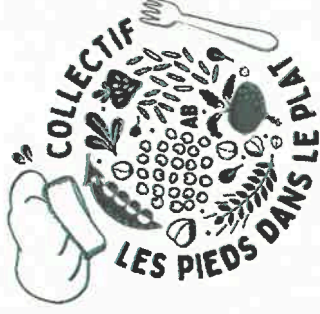


Menus du restaurant scolaire

Semaine du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées aux graines	Tomates aux fines herbes	Duo Melon Pastèque	Betteraves vinaigrette	Tartinade de houmous
Pâtes à la bolognaise	Emincé de dinde marinée	Filet de merlu pané maison sauce tartare	Tajine de légumes et pois chiche à l'oriental	Sauté de porc aux olives
Fromage blanc au granola	Poêlée de légumes de saison	Pommes vapeur	Semoule	Haricots verts à la tomate
	Riz au lait	Crème rapadura	Tome de vache le plaisir	Glace



Tout au fait maison, avec des produits de saison !
 LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
 ET UN.E DIÉTÉTIICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

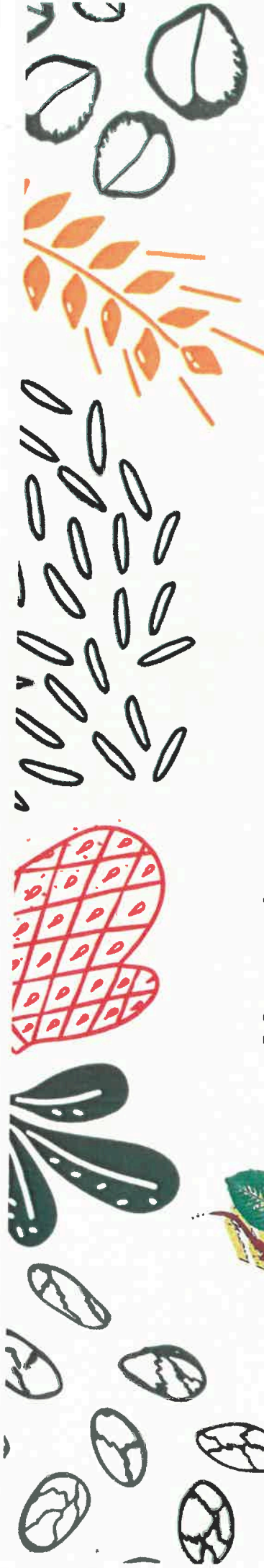
QUESTEMBERT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de maquereau et son toast	Melon	Betteraves râpées en vinaigrette	Céleri rémoulade au curry	Tomates aux herbes de Provence
Sauté bœuf à la provençale	Rôti de porc aux herbes	Poulet rôti	Brandade de poisson frais	Dahl de carottes et lentilles corail au riz
Chou-fleur	Ratatouille maison (courgette, oignons, tomates, poivrons, aubergines)	Potatoes	Salade verte	Tome de brebis
Yaourt au citron	Boullgour	Fromage blanc sucré	Fruit	Fruit
	Crème maison au caramel			

Tout au fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT ET UNE DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR



Menus du restaurant scolaire

Semaine du 16 au 20 septembre 2024




LUNDI

Concombre vinaigrette

Sauce

aux lentilles 

Fromage blanc 

MARDI

Semoule fantaisie

(céleri pomme maïs)

Goulasch hongrois

Duo de haricots

Yaourt à la verveine

MERCREDI

Salade de hareng et

Pommes de terre aux

algues

Gratin de courgettes

au bœuf

Fruit

JEUDI

Melon

Chili sin carne

Riz pilaf

Tome Ty bizien 

Purée de pommes maison

VENREDI

Salades de pâtes et

tomates au basilic

Filet de poisson sauce

crustacés

Purée de carottes

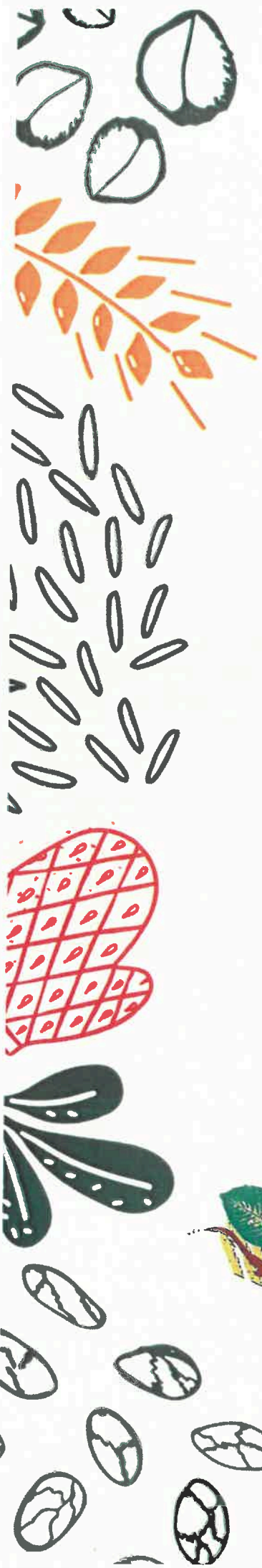
Camembert

Fruit



**Tout au fait maison, avec des produits de saison !
LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS**


**MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTIICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR**



Menus du restaurant scolaire

Semaine du 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colombo de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade Western (Riz, Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette)</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Courgettes sautées à l'ail et à l'huile d'olive</p> <p>Tome de brebis </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Lasagnes du marché</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Œufs florentine</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de poisson</p> <p>sauce curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Crème maison chocolat</p>

Tout au fait maison, avec des produits de saison !
LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS




MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT ET UN.E DIÉTÉTIICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 30 septembre au 10 octobre 2024

QUESTÈMBERT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de courgettes	Carottes râpées	Salade verte maïs et graines torrifiées	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre aux légumes de saison
Bœuf Thaï	Tajine de légumes à l'orientale	Nuggets de dinde	Rôti de porc au jus	Filet de poisson
Riz aux petits légumes	Semoule / pois chiche	sauce ketchup maison	Coco de Paimpol	sauce crécy
Salade verte	Crème à la vanille	Haricots verts	Cantal	Gratin de chou-fleur
Fruit 		Far aux pruneaux	Crumble pomme, poire	Fruit

Tout au fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTIICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR



Menus du restaurant scolaire

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

QUESTEMBERT

LUNDI

Rillettes de sardine
Sauté de porc aux
pruneaux
Carottes sautées
Fruit

MARDI

Concombre à la crème
Pilons de poulet rôti Tex
Mex
Potatoes
Fromage blanc au coulis
de poire maison

MERCREDI

Betteraves vinaigrette
Brandade
Salade verte
Pomme cuite sauce
caramel au beurre salé

JEUDI

Céleri rémoulade
Riz cantonnais
Tome au fenugrec
Fruit

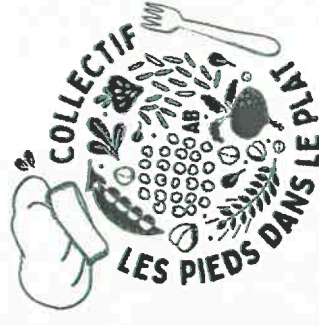
VENDREDI

Salade de tomates
Rôti de bœuf
Purée de potimarron
Riz au lait

Tout au fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

**MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT
ET UN.E DIÉTÉTICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR**





Menus du restaurant scolaire

Semaine du 14 au 18 octobre 2024



LUNDI

Carotte et chou chinois à l'asiatique
Sauté de porc au caramel
Riz
Yaourt à la verveine

MARDI

Salade de pommes de terre à l'échalote et aux algues
Bœuf aux olives
Haricots verts
Crème maison caramel

MERCREDI

Maquereau
Mijoté d'agneau
Brunoise de légumes
Mousse au chocolat
aquafaba et banane

JEUDI

Taboulé de quinoa aux pois chiche
Filet de poisson sauce Légumes rôtis
(PDT/Panais/potiron/betteraves)
Tome de brebis
Salade de pommes poires raisins

VENREDI

Betteraves râpées
Crumble de carottes et poireaux sur lit de sarrasin
Tome de vache Le Plaisir
Compote de fruits

Tout au fait maison, avec des produits de saison !

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON NOS APPROVISIONNEMENTS

MENUS CO-CONSTRUITS ET/OU VALIDÉS PAR LE/LA CUISINIER.ÈRE DE VOTRE RESTAURANT ET UN.E DIÉTÉTIICIEN.NE NUTRITIONNISTE DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

