



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023



Vernouillet
Tout naturellement

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

VACANCES SCOLAIRES



JEUDI


LUNDI

MARDI

MERCREDI


VENDREDI





Fricassée de porc sauce diable
Fricassée de dinde sauce diable

Atelier Hot dog
Pommes rosties

FERIE


Tarte au fromage

Crousty poulet ketchup


Lentilles
et
 Carottes cuisinées Bio


 Petit suisse Bio



Courgettes béchamel et torsades



Camembert 

 Choco suisse



 Yaourt nature Bio



 Raisin

Pain de campagne
Emmental
Jus d'orange




 Fruit du verger 

Crumble pomme



Madeline
Fromage blanc
Pomme


 Œufs Plein Air

 Viande bovine française



Pain confiture
Lait nature
Fruits secs



Petit beurre
Petit suisse
Banane

  Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Plat végétarien

 Pêche responsable
 Label rouge

 Appellation Origine Protégée
 Produit local

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carottes râpées Bio vinaigrette	Saucisson sec et cornichon* <i>Roulade de volaille et cornichon</i>		Salade coleslaw Bio
Sauté de boeuf sauce basquaise	Couscous boulettes de soja	Sauté de dinde sauce au paprika	Filet de colin sauce aurore	Pizza au fromage
Petits pois carottes	Couscous légumes et semoule	Brocolis Bio et Pommes de terre	Haricots beurre / Riz Bio	Salade verte
Brie Bio			Cantal	
Clémentine	Fruit du verger	Mousse au chocolat au lait	Pomme	Semoule au lait

Pain de campagne Fromage à tartiner Poire	Pain et confiture Fromage blanc Jus d'orange	Pain complet et barre de chocolat Yaourt nature Banane	Croissant Petit suisse Compote	Gâteau aux céréales Lait nature Pomme
---	--	--	--------------------------------------	---

Produit de saison
 Cœufs Plein Air
 Viande bovine française
 Pêche responsable
 Appellation Origine Protégée

Agriculture Biologique
 Viande de porc français
 Plat végétarien
 Label rouge
 Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 Novembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Potage de légumes du chef Bio

LA SOUPE DU CHEF



Carottes râpées vinaigrette

Potage St Germain du chef (pois cassés)

LA SOUPE DU CHEF

Palet végétarien à l'italienne sauce tomate

Chipolata *Saucisse de volaille*

Fricassée de volaille sauce camarguaise

Falafels sauce pizzaiolo

Bolognaise de thon

Haricots verts / Pommes de terre Bio

Carottes cuisinées et Lentilles aux oignons

Purée de pommes de terre et brocolis Bio

Ratatouille / Riz Bio

Macaroni Bio

Brie



Petit suisse aromatisé



Clémentine

Fruit du verger

Chou vanille

Compote

Flan nappé caramel

Pain complet & confiture
Yaourt aromatisé
Pomme

Pain & beurre
Lait nature
Pâte de fruit

Pain au lait
Yaourt nature & sucre
Jus d'orange

Pain aux céréales
Fromage à tartiner
Poire

Gaufrette vanille
Petit suisse aromatisé
Banane

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Plat végétarien

Label rouge

Produit local



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i></p>	<p>Crêpe au fromage</p>		<p>Potage de légumes</p>
<p>Cordon bleu</p>	<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Curry de légumes et riz</p>	<p> Sauté de boeuf au jus</p>	<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> Pêche responsable</p> <p>Filet de lieu sauce aurore</p>
<p>Petits pois</p>		<p> Gratin de chou fleur Bio et Pennes complètes</p>	<p> Epinards à la crème / Blé Bio</p>	<p> Haricots beurre persillés et Semoule Bio</p>
<p> Tomme blanche Bio</p>			<p>Bûche de chèvre</p>	
<p> Clémentine</p>	<p> Fruit du verger </p>	<p> Tarte aux pommes</p>	<p> Banane</p>	<p> Crème Mont blanc chocolat</p>
<p>Pain complet & beurre Yaourt nature & sucre Jus de pomme</p>	<p>Petit beurre Fromage blanc & sucre Compote</p>	<p>Brioche Petit suisse & sucre Fruits secs</p>	<p>Pain Barre de chocolat Pomme</p>	<p>Pain aux céréales & confiture Petit suisse aux fruits Jus d'orange</p>
<p> Produit de saison</p>	<p> Œufs Plein Air</p>	<p> Viande bovine française</p>	<p> Pêche responsable </p>	<p> Appellation Origine Protégée</p>
<p> Agriculture Biologique</p>	<p> Viande de porc français</p>	<p> VÉGÉTARIEN Plat végétarien</p>	<p> Label rouge</p>	<p> Produit local</p>



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Vernouillet
Tout naturellement

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Chou blanc emmental			
Croc fromage	Filet de poulet sauce tomate	Jambalaya de porc <i>Jambalaya sans porc</i> (riz Bio)	Filet de colin meunière et citron	Tartiflette <i>Tartiflette sans porc</i>
Gratin de courgettes et Pommes de terre	Carottes cuisinées et Torsades Bio		Purée d'épinards Bio / Riz	
Camembert Bio		Petit suisse aromatisé	Chanteneige Bio	Velouté aux fruits
Flan nappé caramel	Fruit du verger	Kiwi	Compote	Clémentine
Croissant Petit suisse & sucre Clémentine	Pain aux céréales Fromage à tartiner Banane	Génoise abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain & confiture Lait nature Pomme	Pain & pâte à tartiner Fromage blanc & sucre Compote
Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Roulade de volaille et cornichon		Potage crécy du chef (carotte, pomme de terre)	
Crousty de poulet	Tortelloni Bio provençale sauce basquaise	Sauté de veau au paprika	Pizza au fromage	Filet de colin aux agrumes
Purée Bio / Haricots verts		Gratin de chou fleur Bio et Riz	Salade iceberg	Brocolis et Macaroni
Emmental		Gouda		Yaourt Bio aromatisé
Orange	Fruit du verger	Banane	Clémentine	Eclair chocolat

Pain au lait Fromage blanc & sucre Compote	Pain complet & confiture Yaourt nature & sucre Jus d'orange	Pain au chocolat Petit suisse & sucre Jus de pomme	Galette aux céréales Yaourt aromatisé Pomme	Pain Emmental Poire
--	---	--	---	---------------------------

Produit de saison Œufs Plein Air Viande bovine française Pêche responsable

Agriculture Biologique Viande de porc français Plat végétarien Label rouge Produit local



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Velouté de légumes verts	Carottes râpées Bio sauce vinaigrette		
Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Boulette de soja sauce forestiere	Colombo de poulet	Gnocch Bio épinards sauce crème	Filet de hoki sauce aux petits légumes
Carottes cuisinées / Lentilles	Chou fleur au grainin et Pennes	Haricots verts / Riz Bio		Gratin de potiron et Boulgour Bio
Edam Bio			Camembert	Petit suisse aux fruits
Compote	Fruit du verger	Donut's au sucre	Clémentine	Tarte aux poires

Pain & beurre Yaourt aromatisé Pomme	Brioche Petit suisse nature & sucre Clémentine	Petit beurre Petit suisse aromatisé Compote	Pain aux céréales et confiture Fromage blanc Jus d'orange	Pain complet Fromage à tartiner Banane
--	--	---	---	--

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
-------------------	----------------	-------------------------	-------------------	------------------------------

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Produit local
------------------------	-------------------------	-----------------	-------------	---------------







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Velouté de potimarron bio				 Carottes Bio râpées vinaigrette 
 Sauté de porc au paprika <i>Sauté de dinde au paprika</i>	 Samoussa de légumes	 Bolognaise		 Calamars à la romaine
Petits pois carottes	 Ratatouille / Semoule 	 Torsades Bio		Brocolis / Pommes vapeur 
	Tomme blanche	 Petit suisse nature et sucre		
 Clémentine	 Fruit du Verger 	 Banane		 Ananas
Pain au lait + confiture Lait nature Pomme	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Madeleine Fromage blanc Pâte de fruit	Pain de campagne Gouda Jus de pomme	
 Produit de saison	 Œufs Plein Air	 Viande bovine française	 Pêche responsable  Appellation Origine Protégée	
 Agriculture Biologique	 Viande de porc français	 Plat végétarien	 Label rouge  Produit local	



Vacances scolaires

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02 au 05 Janvier 2024

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



FERIE

		 Velouté de légumes Bio 		
		 Estouffade de bœuf sauce forestière 		
	Lasagnes de légumes		Crousty de poulet + ketchup	Filet de lieu sauce crème ciboulette
		Pommes noisettes	 Epinards et Torsades Bio	 Haricots verts / Riz Bio
	 Yaourt nature Bio et sucre		Mimolette	Edam
	 Pomme 	 Orange	Tarte aux pommes	 Clémentine
	Pain de campagne Emmental Jus d'orange	 Croissant Yaourt à boire Pomme	 Pain confiture Lait nature Fruits secs	 Petit beurre Petit suisse Banane



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local