



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage de Légumes Bio du chef		Cervelas et cornichon <i>Roulade de volaille</i>	
Sauté de bœuf sauce au poivre	Gnocchi à la Napolitaine + râpé	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce crème ciboulette	Falafels sauce tartare
Purée de pommes de terre		Choux fleurs Bio béchamel / Torsades	Gratin de brocolis et Riz	Courgettes persillées et Pommes de terre
Vache qui rit Bio		Coulommiers Bio		Yaourt sucré bio
Tarte aux poires	Fruit du verger	Liegeois chocolat	Donut's	Ananas frais

Brioche Lait Compote	Pain + beurre Yaourt aromatisé Kiwi	Pain complet Emmental Banane	Madeleine Petit suisse nature sucré Orange	Pain Fromage à tartiner 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Carottes râpées Bio vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	
 Lasagnes ricotta épinards	 Bolognaise 	Samoussa de légumes	Cordon bleu de volaille	 Filet de lieu sauce normande
Salade Iceberg	Pennes Bio	Jardinière de légumes et  Pommes vapeur	Petits pois carottes	 Purée de potiron Bio
 Petit suisse aromatisé Bio 	Emmental			Fromage blanc et sucre 
Orange 	 Fruit du verger 	Crème dessert chocolat	Compote	Flan pâtissier

Génoise chocolat Lait nature Pomme	Pain + pâte à tartiner Yaourt sucré Jus d'ananas	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain beurre Fromage blanc sucré Fruits secs	Pain aux céréales Fromage à tartiner 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 18 au 22 Mars 2024



Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Concombres bulgare	Salade savoyarde (Salade, emmental, saucisse fumée <i>Salade, emmental, dés de dinde</i>)	jeux ANTI-GASPI d'hiver
Boulette de soja sauce paprika	Filet de saumon sauce citron	Sauté bœuf aux oignons	Tartiflette Reblochon volaille	MENU MARSINVAL
Pommes de terre persillées	Haricots verts Bio et Boulgour	Ratatouille et Macaroni		
Coulommiers Bio	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt Myrtille Bio	
Ananas	Fruit du verger	Velouté aux fruits	Tout Schuss (<i>Suisse pépite de chocolat</i>)	

Galette aux céréales Yaourt aromatisé Compote	Pain beurre Petit suisse nature sucré Jus d'orange	Madeleine Fromage blanc Jus de pomme	Pain de campagne Samos Banane	Pain au lait Lait Orange
---	--	--	-------------------------------------	--------------------------------



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 25 au 29 Mars 2024



Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI



Steak haché sauce forestière

Pommes noisettes

Petit suisse aromatisé Bio

Chou vanille

Pain complet
Vache qui rit
Compote



Produit de saison



Agriculture Biologique



Viande de porc français

MARDI



Tortelloni mozzarella Bio

Fromage blanc aromatisé

Fruit du verger

Fruit du verger

Pain + pâte à tartiner
Petit suisse sucré
Fruits secs



Œufs Plein Air



MERCREDI

Salade coleslaw Bio

Sauté de veau sauce marengo

Blé Bio aux petits légumes



Ananas frais

Gaufrette vanille
Yaourt aromatisé
Banane



Viande bovine française



Plat végétarien

JEUDI

Chou rouge vinaigrette

Parmentier de poisson
(purée Bio)

Salade iceberg



Crème dessert chocolat

Pain + confiture
Petit suisse fruits
Jus d'orange



Pêche responsable



Label rouge

VENDREDI



MENU FRATELLINI



Brioche
Fromage blanc sucré
Jus d'ananas



Appellation Origine Protégée



Produit local

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AFRIQUE

JEUDI

VENDREDI

		Salade africaine 	Carottes râpées et œuf dur façon nid de Pâques	jeux ANTI-GASPI d'hiver
	Pizza au fromage 	Yassa de poulet 	Parmentier de canard et bœuf patate douce	MENU CLOS DES VIGNES
	Salade verte	Riz yassa		
	Yaourt nature Bio  		Chèvreline	
	Tarte normande 	Tarte coco	Moelleux chocolat Chocolat de Pâques	

	Pain + pâte à tartiner Lait Compote	Pain aux céréales Emmental Jus d'orange	Pain + beurre Fromage blanc Pâte de fruits	Croissant Petit suisse Pomme
--	---	---	--	------------------------------------



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			Taboulé	Concombres bulgare 
 Sauté de bœuf VBF au jus 	 Curry de légumes	 Rôti de dinde sauce provençale 	 Filet de saumon crème ciboulette	Croq'fromage
Petits pois carottes	Riz	Gratin de courgettes Bio et Blé 	Julienne de légumes et coquillettes Bio 	Haricots verts et pommes de terre 
 Coulommiers Bio 	Edam	 Brie Bio		 Yaourt fermier Bio 
Crème mont blanc vanille 	Compote	Crème dessert caramel	Velouté aux fruits	
Pain + beurre Petit suisse aromatisé Pomme	Pain et confiture Yaourt nature Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Banane	Pain au lait Fromage blanc + sucre Orange	Pain de campagne + barre de chocolat Petit suisse nature sucré 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Betterave Bio vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette	
Sauté de porc à la Dijonnaise Sauté de dinde à la Dijonnaise	Gnocchi aux 3 fromages	Estouffade de bœuf sauce forestière	Parmentier de légumes + râpé	Filet de colin sauce curry
Choux fleurs / Pommes de terre		Macaroni Bio		Piperade / Riz
Edam Bio		Munster AOP		Fromage blanc et coulis de framboise
Mousse chocolat au lait	Compote	Kiwi	Eclair vanille	Banane

Pain + beurre Yaourt aromatisé Orange	Brioche Petit suisse Jus de pomme	Pain complet confiture Yaourt nature Compote	Gaufrette chocolat Lait Banane	Pain Edam Jus d'orange
---	---	--	--------------------------------------	------------------------------



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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 Avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé 	Concombre à la crème		
 Palet mexicain sauce tomate	  Sauté de bœuf VBF sauce pizzaiolo	 Couscous poulet	 Chili sin carne	 Filet de colin meunière
Pommes noisettes	Purée de brocolis	Couscous légumes et Semoule	Riz	 Carottes cuisinées Bio et Torsades
 Emmental Bio			  Coulommiers Bio	Mimolette
Velouté aux fruits	 Fromage blanc et céréales	 Tarte aux poires	Ile flottante	Kiwi 
Fourré fraise Lait nature Pomme	Pain aux céréales Tomme Jus d'orange	Biscuit sportif Fromage blanc nature Compote	Pain + beurre Petit suisse aromatisé Banane	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus d'ananas
 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 29 Avril au 03 Mai 2024

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz niçois au thon

Cordon bleu

Haricots verts Bio / Pommes de terre

Tarte chocolat

Brioche
Lait
Banane

Omelette fromage

Torsades sauce tomate

Edam

Compote Bio

Pain + pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Orange

FERIE

Concombre vinaigrette

Blanquette de veau

Carottes cuisinées et Riz

Crème Mont Blanc vanille

Pain de campagne
Chanteneige
Jus de pomme

Cassolette de colin sauce normande

Purée Bio et Ratatouille

Yaourt fermier Bio

Ananas

Madeleine
Petit suisse sucré
Orange



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local