



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

JEUDI

**Vernouillet**  
Tout naturellement



LUNDI















MARDI

MERCREDI

VENDREDI

		 Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef		 Potage de légumes Bio du chef
Saucisse de volaille ketchup	Samoussa aux légumes + sauce à part	 Sauté de bœuf sauce kokonisto	 Filet de colin sauce citron	 Tortellonis Bio provençale
Carottes cuisinées Bio et Lentilles	Torsades Bio	Courgettes persillées et Riz	Pommes vapeur persillées	
Petit suisse aromatisé	Mimolette		Chanteneige Bio	Fromage blanc et coulis fruits rouges
Clémentine	Fruit du verger	Velouté aux fruits	<b>Galette des Rois</b> 	

Marbré cacao Lait nature Fruits secs	Pain complet & confiture Yaourt nature Banane	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc Compote	Galette aux céréales Yaourt à boire Clémentine
--	---	---	---	--

-  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
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Région ultrapériphérique





**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



**Vernouillet**  
Tout naturellement



















## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Potage de potiron du chef 			Salade coleslaw Bio 	
Pizza au fromage 	Filet de lieu sauce aurore 	Filet de poulet sauce paprika  	Rôti de porc sauce chasseur   Rôti de dinde sauce chasseur	Knack végétal Bio ketchup 
Salade iceberg	Riz Bio aux petits légumes 	Julienne de légumes et Pommes vapeur persillées 	Pennes Bio 	Petits pois carottes
	Samos	Fromage blanc sucré 		Yaourt fermier Bio sucré 
Flan vanille 	Fruit du verger 	Orange 	Eclair au chocolat	Clémentine 
Sablé chocolat Fromage blanc Compote	Pain aux céréales & confiture Yaourt aromatisé Fruits secs	Gaufrettes vanille Lait Banane	Pain de campagne Samos Jus d'orange	Petits beurre Petit suisse sucré Clémentine



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



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



LUNDI

MARDI















MERCREDI  
*Nouvel an chinois*

JEUDI

VENDREDI

Potage Dubarry Bio du chef		Nems de légumes		Œuf dur mayonnaise
Ravioles du Royans sauce crème emmental comté	Filet de colin sauce Vallée d'Auge	Sauté de bœuf aux oignons	Bolognaise	Tarte butternut
	Carottes cuisinées et Boulgour Bio	Nouilles sautées	Torsades Bio	Salade iceberg emmental maïs
	Brie		Petit suisse aromatisé Bio	
Liégeois chocolat	Fruit du verger	Beignet ananas	Kiwi	Clémentine

Pain au lait Fromage blanc Pâte de fruits	Pain complet & confiture Yaourt aromatisé Clémentine	Madeleine Lait nature Orange	Pain aux céréales Vache qui rit Compote	Pain au chocolat Petit suisse 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
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Région ultrapériphérique






















## LUNDI Chandeleur

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

		Macédoine mayonnaise Bio 		Potage de légumes Bio du chef 
Nuggets volaille plein filet ketchup	 Estouffade de bœuf au paprika 	 Omelette au fromage 	 Filet de lieu sauce basquaise	 Lasagnes de légumes Bio 
Petits pois carottes	Chou fleur béchamel / Semoule	Coquillettes Bio 	Haricots verts persillés / Riz Bio 	Salade iceberg
Emmental Bio 	 Yaourt fermier Bio 		Camembert	Fromage blanc aux fruits 
Crêpe au sucre 	 Fruit du verger 	Ananas 	Mousse au chocolat 	
Moelleux chocolat Fromage blanc Compote	Pain & pâte à tartiner Petit suisse Jus de pomme	Pain au lait Yaourt sucré Clémentine	Pain de campagne Croc lait Banane 	Sablé chocolat Yaourt à boire Jus d'orange



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Février 2025

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	Velouté de butternut Bio		Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef 	
Fricassée de porc sauce charcutière Fricassée de dinde sauce charcutière	 Teddy cheese Bio sauce gorgonzola	 Filet de poulet sauce curry	Nuggets de blé sauce tartare	Filet de saumon aux agrumes
Pommes noisette		Courgettes Bio gratin / Boulgour	Tortis Bio	Brocolis / Riz Bio
Gouda Bio		St Nectaire		Petit suisse fruits
Beignet chocolat	Compote	Fromage blanc et coulis fruits rouges	Tarte normande	Kiwi

Cénoise fraise Fromage blanc Clémentine	Pain aux céréales Samos Banane	Croissant Petit suisse Jus d'ananas	Pain complet edam Jus d'orange	Galette aux céréales Yaourt à boire Pomme
---	--------------------------------------	---	--------------------------------------	---

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Agriculture Biologique
- Label rouge
- Produit local
- Label rouge
- Appellation Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Région ultrapériphérique
- Haute valeur environnementale

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

	Betteraves Bio vinaigrette		Velouté de carottes Bio	Roulade de volaille cornichon
Emincé végétal sauce provençale	Sauté de bœuf sauce forestière	Couscous	Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon	Tarte fromage
Epinards à la crème / Pomme de terre Bio	Frites	Légumes couscous / Semoule	<i>Gratin de coquillettes Bio aux dés de dinde</i>	Julienne de légumes / Riz
Chanteneige Bio		Coulommiers Bio		
Crème dessert vanille	Ananas	Pomme	Yaourt 2 vaches framboise Bio	Moelleux au chocolat crème anglaise

Brioche	Pain aux céréales	Madeleine	Pain & confiture	Pain de campagne
Yaourt sucré	Croc lait	Yaourt à boire	Petit suisse	Emmental
Fruits secs	Pomme	Clémentine	Compote	Banane

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Agriculture Biologique
- Label rouge
- Produit local
- Label rouge
- Appellation Origine Contrôlée
- Plat végétarien
- Indication Géographique Protégé
- Région ultrapériphérique
- Haute valeur environnementale



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Février 2025

**Vernouillet**  
Tout naturellement

## VACANCES SCOLAIRES


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Potage potiron Bio du chef			
Saucisse de Toulouse  <i>Saucisse de volaille</i>	  Lasagnes de légumes Bio	 Filet de lieu sauce crème ciboulette	  Bolonara	 Crêpe au fromage
Carottes cuisinées et Lentilles		 Purée de brocolis Bio	 Macaroni Bio	Haricots verts Bio / Pomme de terre  
Camembert Bio  		Yaourt fermier Bio  	Cantal  	Petit suisse
Mousse au chocolat  	Tarte aux poires  	Clémentine  	Flan nappé caramel  	Ananas au sirop

Croissant Petit suisse Jus de pomme	Pain de campagne Vache qui rit Fruits secs	Moelleux chocolat noisette Lait nature Compote	Pain & confiture Fromage blanc Jus d'orange	Pain aux céréales & barre de chocolat Yaourt aromatisé 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



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique