LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

Scolarest — GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vernouillet — Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage de légumes Bio du chef		Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
Estouffade de bœuf sauce poivre	Tortelloni Bio mozzarella à la Napolitaine	Samoussa aux légumes + sauce à part	Feijoada de porc à l'orange *Feijoada de volaille à l'orange*	Filet de colin sauce crème ciboulette
Pommes noisettes		Brocolis et Riz	Garniture feijoada (riz Bio, cumin, haricots rouges) 	Purée de potiron
Brie Bio	Petit suisse fruits Bio 		Yaourt fermier Bio	Fromage blanc et coulis fruits rouges
Orange	Donut's	Velouté aux fruits	Ananas frais	
Marbré cacao Lait nature Fruits secs	Pain complet & confiture Yaourt nature Banane	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain & beurre Fromage blanc Compote	Galette aux céréales Yaourt à boire 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 Protégé — Région ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vernouillet — Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage potiron Bio du chef		Betteraves Bio vinaigrette
Cordon bleu	Boulettes de soja sauce pizzaillo	Sauté de poulet Vallée d'Auge	Galette boulgour pois chiche emmental et sauce tomate à part	Filet de lieu sauce normande
Petis pois carottes	Pennes Bio	Julienne de légumes / Riz	Piperade de légumes et Semoule Bio	Purée de carottes Bio
Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes		Fromage blanc sucré	
Salade de fruits de saison Bio	Fruit du verger	Crème Mont Blanc vanille	Gateau basque	Banane
Génoise abricot Fromage blanc Jus d'orange	Pain aux céréales Emmental Compote	Madeleine Lait Banane	Pain complet & beurre Yaourt nature Pomme	Pain & barre de chocolat Petit suisse Jus d'ananas

Produit de saison

Agriculture Biologique

Haute valeur environnementale

Œufs Plein Air

Viande de porc français

Appellation Origine Contrôlée

Viande bovine française

Plat végétarien

Indication Géographique Protégé

Pêche responsable

Label rouge

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Protégée

Produit local

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Bio			Concombre Bio bulgare	
Fricassée de porc provençale *Fricassée de dinde provençale*	Filet de poisson meunière sauce tartare	Choucroute *Choucroute volaille*	Sauté de boeuf sauce paprika	Tortelli aux bolets sauce gorgonzola
Haricots verts / pommes vapeur persillées	Riz Bio aux petits légumes	Légumes choucroute	Ratatouille et Macaroni Bio	
	Coulommiers Bio	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré Bio
Flan vanille	Fruit du verger	Orange	Beignet	Ananas
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 Pomme

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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé				Carottes râpées Bio vinaigrette du chef
Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille*	Boulettes végétales rôties Bio sauce colombo	Emincé de poulet sauce marengo	Parmentier poisson	Croq fromage sauce forestière à part
Carottes Bio / Lentilles	Haricots verts et Pommes de terre Bio	Blé Bio aux petits légumes	Salade verte	Coquillettes Bio
	Cantal	Brie	Petit suisse aromatisé Bio	
Liégeois chocolat	Fruit du verger	Banane	Chou vanille	Ananas
Pain au lait Fromage blanc Pâte de fruits	Pain complet & confiture Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	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 Protégé
Région ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Scolarest — GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Vernouillet — Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Macédoine mayonnaise Bio		Roulade de volaille et cornichon
Nuggets volaille plein filet mayonnaise	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce pizzaiollo	Bolognaise	Filet de hoky sauce aurore
Petits pois carottes	Salade verte	Brocolis / Boulgour	Torsades Bio + râpé	Haricots verts / pdt Bio
Emmental Bio	Yaourt fermier Bio		Chanteneige	Fromage blanc aux fruits
Velouté aux fruits	Fruit du verger	Tarte abricotine	Mousse au chocolat	
Moelleux chocolat Fromage blanc Compote	Pain & pâte à tartiner Petit suisse Jus de pomme	Pain au lait Yaourt sucré Orange	Pain de campagne Croc lait Banane	Sablé chocolat Yaourt à boire 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

Haute valeur environnementale — Appellation Origine Contrôlée — Indication Géographique Protégé — Région ultrapériphérique

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Chocolat en fête

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres Bio vinaigrette du chef		Carottes râpées Bio œuf dur façon nid de Pâques	
Lasagnes de légumes Bio	Emincé de poulet sauce provençale	Boulettes de soja sauce curry	Parmentier de canard	Filet de saumon sauce paprika
Salade verte	Julienne de légumes / pommes persillées	Courgettes Bio gratin / Riz		Brocolis / Coquillettes Bio
Gouda Bio		St Nectaire		Fromage blanc fruits
Crème dessert vanille	Compote	Ananas au sirop	Moelleux chocolat crème anglaise Chocolat de Pâques	Banane
Génoise fraise Fromage blanc Fruits secs	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
Viande de porc français
Plat végétarien
Label rouge
Produit local
Haute valeur environnementale
Appellation Origine Contrôlée
Indication Géographique Protégé
Région ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 Avril 2025

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves Bio vinaigrette		Salade coleslaw	
Tarte fromage	Boulettes végétales Bio sauce basquaise	Paëlla	Sauté de bœuf sauce chasseur	Filet de colin sauce curry
Haricots verts / pdt Bio	Frites	Riz paëlla	Courgettes / Semoule Bio	Piperade de légumes / Macaroni Bio
Edam Bio		Camembert Bio		
Mousse au chocolat	Ananas	Pomme	Eclair chocolat	Pêche au sirop
Brioche Yaourt sucré Fruits secs	Pain aux céréales Gouda Cocktail de fruits	Pain d'épices Yaourt à boire Orange	Pain & confiture Petit suisse Compote	Pain de campagne Emmental 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

Haute valeur environnementale

Appellation Origine Contrôlée

Indication Géographique Protégé

Région ultrapériphérique

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 21 au 25 Avril 2025

VACANCES SCOLAIRES

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Œuf dur mayonnaise			
	Pizza fromage	Couscous poulet	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Filet de poisson pané sauce tartare
	Salade verte	Semoule / Légumes couscous	Carottes cuisinées Bio / Riz	Pommes pins
		Yaourt sucré Bio	Mimolette	Petit suisse sucré
	Tarte aux poires	Orange	Ile flottante	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 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
Haute valeur environnementale
Appellation Origine Contrôlée
Indication Géographique Protégé
Région ultrapériphérique

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette du chef		FERIE	
Saucisse de volaille ketchup	Conchiglioni Bio sauce emmental gorgonzola	Sauté de veau sauce forestière		Calamars sauce tartare
Lentilles aux oignons		Gratin courgettes / Blé		Purée pdt Bio
Brie Bio		Petit suisse fruits Bio		Vache qui rit
Tarte normande	Compote	Banane		Crème dessert chocolat
Croissant Petit suisse Jus d'orange	Pain de campagne Samos Fruits secs	Moelleux chocolat noisette Lait nature Compote		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 Protégé
Région ultrapériphérique