



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 05 au 09 Mai 2025

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 <p>Concombres Bio bulgare </p>		<p>Taboulé</p>	<p>Férié</p>	
 <p>Tortellonis Bio à la provençale </p>	 <p>Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i></p>	 <p>Estouffade de bœuf sauce chasseur</p>		 <p>Filet de poisson pané et citron</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Lentilles aux oignons</p>	<p>Gratin de courgettes Bio et  Blé Bio</p>		<p>Purée de carottes Bio </p>
	 <p>Yaourt fermier Bio </p>			<p>Emmental</p>
<p>Croissant Lait nature Fruits secs</p>	<p>Pain complet Carré frais Jus d'orange</p>	<p>Biscuit fourré fraise Petit suisse aromatisé  Banane </p>		<p>Galette aux céréales Yaourt à boire  Pomme</p>



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



Haute valeur environnementale



Appellation Origin Contrôlée



Indication Géographique Protégé



Région ultrapériphérique



Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

**Vernouillet**  
Tout naturellement

JEUDI

**STOP  
au gaspi!**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette Xéres du chef	Concombres vinaigrette du chef	Tomates vinaigrette balsamique du chef	<b>STOP au gaspi!</b>		
Pizza au fromage	Filet de colin sauce crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce curry		Écrasé de légumes et lentilles façon cottage pie	Couscous
Salade iceberg	Gratin de chou-fleur Bio et Coquillettes Bio	Ratatouille Bio et Boulgour Bio		Carottes râpées Bio et maïs	Légumes couscous et Semoule
				Yaourt Bio sucré	Gouda Bio
Velouté aux fruits	Moelleux au chocolat	Compote		Banane au chocolat	Flan caramel
Gaufrette Petit suisse sucré Pomme	Pain de campagne Croc lait Jus d'ananas	Pain & confiture Yaourt aromatisé Banane	Pain aux céréales & beurre Fromage blanc aux fruits Abricot	Madeleine Lait nature 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	Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

		Salade grecque (concombre, feta)		Tomate mozzarella vinaigrette du chef
Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Omelette au fromage	Samoussa aux légumes	Hachis parmentier	Filet de saumon sauce aurore
Haricots verts Bio et Pommes de terre Bio	Piperade de légumes et Pennes	Blé Bio aux petits légumes	Salade iceberg	Riz Bio
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Bio		Camembert Bio	
Crème dessert vanille	Crêpe Bio au sucre	Ananas frais	Abricot	Mousse au chocolat

Pain & beurre Yaourt sucré Orange	Pain complet Samos Jus d'ananas	Croissant Petit suisse sucré Banane	Pain & confiture Yaourt sucré Compote	Moelleux chocolat Lait nature 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
-  Volaille française



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

		Carottes râpées vinaigrette balsamique du chef		
Tarte aux légumes	Sauté de porc sauce forestière Sauté de dinde sauce forestière	Filet de lieu sauce ciboulette	FERIÉ	FERMÉ
Salade iceberg	Pommes de terre Bio	Gratin de brocolis Bio et Riz Bio		
Gouda Bio	Yaourt aromatisé			
Eclair au chocolat	Abricot	Fraises & sucre		
Pain de campagne et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Compote	Pains aux céréales Chanteneige Banane	Marbré cacao Lait nature 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
- Volaille française