



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02 au 06 Juin 2025



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Pastèque	Concombres Bio vinaigrette du chef	Salade coleslaw
Boulettes de soja sauce paprika	Filet de colin meunière	Filet de poulet sauce curry	Risotto à la Napolitaine Bâtonnets de mozzarella (Riz Bio)	Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de volaille</i>
Haricots verts et Perles	Brocolis Bio et Pommes vapeur Bio	Julienne de légumes Bio et Blé Bio		Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio
Camembert Bio	Emmental			
Nectarine	Tarte normande	Ananas frais	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Fraises et sucre
Pain & confiture Yaourt sucré Fruits secs	Pain complet Petit louis Compote	Brioche Lait Pomme	Pain & beurre Yaourt à boire Banane	Sablé chocolat Petit suisse sucré 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE		Tomate Bio emmental vinaigrette du chef   		Melon  
	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf au jus  	Poulet à la péruvienne 	Filet de lieu sauce citron 
	Salade iceberg	Poêlée de légumes et Blé Bio 	Frijoles peruanos (haricots blancs à la tomate)	Courgettes Bio et Semoule Bio 
	Petit suisse aux fruits Bio  		Yaourt fermier Bio 	
	Abricot  	Liégeois chocolat 	Beignet ananas	Nectarine  

	Pain de campagne Croc lait Jus de pomme	Gaufrette vanille Petit suisse sucré   Banane	Pain aux céréales & beurre Lait   Abricot	Biscuit fourré fraise Fromage blanc 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
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégé
-  Région ultrapériphérique
-  Volaille française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombes vinaigrette du chef		Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef	
Quiche aux légumes	Filet de colin sauce curry	Omelette sauce pizzaiolo	Bolognaise	Sauté de porc au thym <i>Sauté de dinde au thym</i>
Salade iceberg & maïs	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Purée de brocolis Bio	Coquillettes Bio	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio
Yaourt sucré Bio		Chanteneige		Fromage blanc
Tarte abricot	Pastèque	Velouté aux fruits	Ananas frais	Fraises et sucre
Pain & confiture Lait Fruits secs	Pain & beurre Yaourt aromatisé Pomme	Pain au chocolat Yaourt à boire Pêche	Pain complet Samos Jus d'orange	Génoise abricot Petit suisse 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**
- Appellation Origine Contrôlée**
- Indication Géographique Protégé**
- Région ultrapériphérique**
- Volaille française**
- Haute valeur environnementale**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Samoussa aux légumes	Cordon bleu	 Filet de poulet sauce basquaise	 Tortellonis mozzarella Bio sauce Napolitaine	  Brandade de poisson (purée Bio)
Frites mayonnaise	Haricots verts Bio  et Farfalles Bio 	Julienne de légumes Bio  et Riz Bio 		Salade iceberg
  Petit suisse Bio aux fruits	  Yaourt fermier Bio	Camembert		
 Nectarine	 Melon	 Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits rouges du chef	Pêche 
Pain de campagne Vache qui rit Compote	Sablés chocolat Yaourt aromatisé   Banane	Pain & confiture Petit suisse sucré  Pomme	Pain aux céréales & barre de chocolat Lait  Abricot	Madeleine Fromage blanc sucré 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

Vernouillet
Tout naturellement
VENDREDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	Tomate Bio mozzarella vinaigrette du chef  			
PIQUE NIQUE	Lasagnes de légumes Bio  	Croc au fromage 	Nuggets de poisson ketchup	Bolognaise
	Salade iceberg	Ratatouille Bio et Boulgour Bio 	Purée de légumes Bio 	Torsades Bio 
		Petit suisse fruits 	Yaourt aromatisé 	Brie
	Éclair au chocolat	Abricot 	Nectarine 	Melon 
Pain & beurre Yaourt sucré Pâte de fruit	Pain Samos Jus d'ananas	Croissant Lait nature Pêche 	Pain & confiture Fromage blanc sucré Banane  	Marbré cacao 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



Volaille française