



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Vernouillet
Tout naturellement



LUNDI

 Concombres Bio vinaigrette 

 Nuggets plein filet de volaille et ketchup

Pommes noisettes



Eclair au chocolat

Pain & confiture
Yaourt aromatisé
Fruits secs

MARDI



 Pizza soleillade

Salade iceberg

 Yaourt sucré Bio 

 Raisin

Pain complet
Chanteneige
Jus de pomme

MERCREDI

 Pastèque

 Falafels sauce provençale

Ratatouille Bio 
et
Semoule Bio 



Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Pain au lait
Lait
 Prune

JEUDI



 Emincé de poulet sauce Vallée d'Auge

Carottes cuisinées
et
Pommes vapeur 

 Coulommiers Bio 

 Melon

Fourré chocolat
Petit suisse aux fruits
 Pomme

VENDREDI



 Filet de colin meunière sauce tartare

 Riz Bio aux petits légumes

Emmental

 Prune

Petit beurre
Yaourt sucré
 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 Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



Septembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI



Palet végétarien à l'italienne sauce tomate

Petits pois carottes

Camembert Bio

Moelleux au chocolat

Pain & beurre
Yaourt sucré
Compote

MARDI

Tomate Bio vinaigrette

Sauté de bœuf sauce marengo

Poêlée de légumes
et
Pennes



Velouté aux fruits

Galette bretonne
Petit suisse aux fruits
 Banane

MERCREDI



Filet de lieu à la crème

Carottes cuisinées Bio
et
Boulgour Bio

Yaourt sucré

Melon

Pain & pâte à tartiner
Lait
Compote

JEUDI

Pastèque

Boulettes de soja sauce pizzaiolo

Gratin de chou-fleur Bio
et
Riz Bio



Banane

Pain aux céréales & beurre
Fromage blanc
 Poire

VENDREDI



Hachis parmentier (purée Bio)

Cantal

Crème dessert vanille

Gaufrette vanille
Petit suisse sucré
 Prune



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 PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Septembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	
Cordon bleu	Lasagnes de légumes Bio	Emincé de poulet aux oignons	Filet de saumon sauce citron	Samoussa aux légumes + sauce à part
Petits pois carottes		Purée de courgettes Bio	Julienne de légumes Bio et Semoule Bio	Haricots verts Bio et Riz Bio
Gouda Bio	Petit suisse aromatisé Bio			Emmental
Compote	Fruit du Verger	Pastèque	Tarte abricotine	Raisin
Pain & beurre Yaourt sucré Prune	Pain complet Samos Jus de pomme	Moelleux chocolat Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain & confiture Lait nature Compote	Pain au lait Petit suisse sucré 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 Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

Vernouillet
Tout naturellement

LE
GOÛT
DE NOS
RÉGIONS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé	Tomate vinaigrette		Betteraves vinaigrette
 Sauté de porc sauce charcutière <i>Sauté de dinde sauce charcutière</i>	 Chili sin carne	 Bœuf en daube	 Filet de hoki sauce paprika	 Omelette au fromage
 Pommes vapeur persillées	 Riz Bio	 Carottes cuisinées Bio et Boulgour Bio	 Blé Bio aux petits légumes	 Pennes et Haricots beurre
 Petit suisse aromatisé Bio			Chanteneige	
 Prunes	 Fruit du Verger	 Raisin	 Tarte normande	 Yaourt Bio Quart de Lait

Pain de campagne et pâte à tartiner	Pains aux céréales	Marbré cacao	Pain et miel	Croissant
Yaourt sucré	Vache picon	Lait nature	Fromage blanc	Petit suisse aux fruits
Fruits secs	 Banane	 Pomme	Jus d'orange	 Prune



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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



Septembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes râpées vinaigrette		 Concombre Bio vinaigrette 	
 Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	 Palet maraîcher sauce moutarde	 Curry de légumes	 Bolognaise 	 Filet de colin sauce crème
Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de courgettes Bio  et  Semoule Bio	Riz	 Torsades et râpé	Chou fleur et Pommes vapeur persillées
 Camembert Bio		Vache qui rit Bio 		 Yaourt sucré Bio 
Donut's au sucre	 Fruit du Verger	Poire 	Compote	Banane 
Pain & confiture Yaourt à boire Fruits secs	Pain complet Petit louis  Prune	Brioche Lait  Banane 	Pain & beurre Yaourt aromatisé  Pomme	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 Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Octobre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Concombre vinaigrette			 Carottes râpées Bio vinaigrette
 Nuggets de poulet plein filet et ketchup	  Tortellonis Bio sauce Provençale	 Rôti de porc sauce madère <i>Rôti de dinde sauce madère</i>	 Filet de lieu sauce Normande	 Boulettes de soja sauce curry
Petits pois carottes		Haricots verts Bio et  Semoule Bio	Purée de pommes de terre	Boulgour
 Coulommiers Bio 		Emmental	 Yaourt sucré Bio 	
Velouté aux fruits	 Fruit du verger	 Poire	 Raisin	Riz au lait 
Sablés chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain de campagne Croc lait  Prunes	Gaufrette vanille Petit suisse sucré  Banane 	Pain aux céréales & beurre Lait  Pomme	Biscuit fourré fraise Fromage blanc  Poire



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



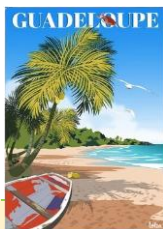
Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



LUNDI



JEUDI



VENDREDI



MERCREDI

	Salade coleslaw Bio	Tomate mozzarella vinaigrette		
Samoussa aux légumes	Rougail saucisse <i>Rougail saucisse de volaille</i>	Croc fromage	Poulet boucané (Poulet rôti au paprika fumé)	Filet de hoki au curry
Massalé de légumes (Pommes de terre, oignons, courge, courgette)	Riz	Ratatouille Bio et Semoule Bio	Lentilles à la créole	Purée de patate douce
Couda Bio			Yaourt Bio Quart de Lait	Petit suisse aromatisé Bio
Tarte noix de coco	Fromage blanc et coulis de fruits exotiques	Raisin	Banane	Ananas frais
Pain & confiture	Pain & beurre	Pain au chocolat	Pain complet	Génoise abricot
Lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Samos	Yaourt à boire
Fruits secs	Pomme	Banane	Poire	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



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de riz niçois Bio	 Céleri rémoulade Bio		 Concombre vinaigrette	
 Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	 Gratin de penne et butternut au fromage	 Steak haché végétal sauce orientale	 Sauté de bœuf sauce forestière	 Filet de colin meunière et citron
Gratin de chou fleur et Pommes de terre persillées		Purée de potiron	Petits pois carottes	Riz aux petits légumes
		 Petit suisse aux fruits Bio		 Vache qui rit Bio
 Mousse au chocolat	Chou à la crème	 Poire	 Brassé aux fruits Bio	 Raisin
Pain de campagne Vache qui rit Compote	Pain & confiture Yaourt aromatisé   Banane 	Sablés chocolat Fromage blanc  Pomme	Pain aux céréales & barre de chocolat Lait Jus d'orange	Madeleine Petit suisse sucré   Poire



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

JOYEUX
HALLOWEEN

	Œuf dur mayonnaise			
Cordon bleu	 Pizza au fromage	 Filet de poulet sauce diable	 Filet de lieu sauce Grand-mère	  Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio) 
Carottes cuisinées et Lentilles	Salade verte Bio 	Haricots verts et Riz Bio 	Courgettes Bio persillées  et Blé Bio	
Chanteneige Bio 		Emmental	Yaourt sucré	Mimolette
Compote	 Raisin	Liégeois vanille 	 Poire	  Moelleux au chocolat
Pain Samos Pâte de fruit	Pain & beurre Yaourt sucré Jus multifruits	Croissant Lait nature  Raisin	Pain & confiture Fromage blanc sucré  Banane 	Marbré cacao Yaourt à boire  Pomme



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protected



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origin Protected



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française