

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



Novembre

LUNDI

 Betteraves Bio vinaigrette 

 Nuggets de blé et ketchup

Petits pois carottes

 Mousse au chocolat

Pain complet & confiture
Yaourt aromatisé
Fruits secs

MARDI

 Salade Coleslaw

 Bolognaise 

 Torsades Bio et râpé

 Fruit du verger

Pain aux céréales
Chanteneige
 Pomme

MERCREDI

 Rôti de porc sauce tandoori
Rôti de dinde sauce tandoori

 Purée de légumes Bio

 Petit suisse aromatisé

 Clémentine

Pain au lait
Lait
 Poire

JEUDI

 Palet à l'italienne sauce tomate

 Poêlée de légumes Bio
et
 Riz Bio

Emmental

 Ananas

Fourré fraise
Petit suisse aux fruits
Jus de pomme

VENDREDI

 Filet de colin sauce aurore

Haricots beurre persillées
et
Pommes de terre 

 Chanteneige Bio

 Semoule au lait

Petit beurre
Lait
 Banane 



Produit de saison



Cœufs 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



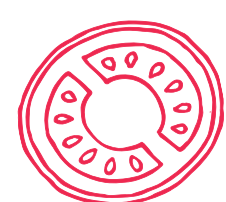
Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



Novembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Potage de légumes Bio du chef 	FÉRIÉ		Crêpe au fromage	 Carottes râpées Bio vinaigrette mimolette 
 Pizza au fromage		 Couscous végétarien	 Filet de lieu sauce Orientale	 Sauté de bœuf sauce charcutière
Salade iceberg & vinaigrette		Couscous légumes et  Semoule Bio et jus à part	 Julienne de légumes Bio et Fusilli Bio 	Ratatouille et Pommes vapeur
		Petit moulé		
 Clémentine		 Banane 	Moelleux au chocolat	 Orange
Pain de campagne Vache qui rit Compote		Pain complet & pâte à tartiner Lait  Orange	Pain aux céréales Emmental  Pomme	Gaufrette vanille Lait  Clémentine



Produit de saison



Cœufs 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



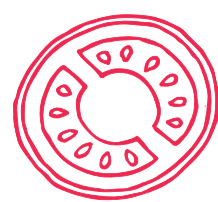
Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



Novembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Concombre vinaigrette	Salade coleslaw Bio	Potage de carottes Bio du chef et râpé
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Curry de légumes	Filet de poulet sauce Normande	Filet de hoky sauce Nantua	Lasagnes de légumes Bio
Petits pois carottes	Riz Bio	Gratin de chou fleur Bio et Semoule Bio	Coquillettes & râpé	Salade iceberg & vinaigrette
Coulommiers Bio	Yaourt Bio sucré			
Compote	Fruit du Verger	Clémentine	Ananas	Liégeois chocolat
Pain de campagne & beurre Lait nature Clémentine	Pain complet Samos Banane	Moelleux chocolat Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain aux céréales & confiture Lait nature Compote	Pain au lait Petit suisse sucré 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



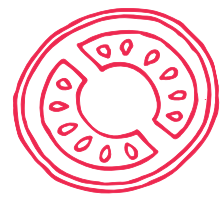
Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



Novembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri Bio rémoulade 		 Carottes râpées Bio vinaigrette 	 Potage de potiron du chef	
 Croc fromage	 Sauté de bœuf sauce forestière 	 Hachis parmentier 	 Tortellonis Bio tomate et mozzarella  sauce Napolitaine	 Filet de saumon aux herbes
Gratin de courgettes et  Pommes de terre	 Semoule Bio et  Chou fleur Bio persillé	Salade iceberg & vinaigrette		 Haricots verts Bio et  Blé Bio
	Chanteneige			Brie
Éclair au chocolat	 Fruit du Verger	 Velouté aux fruits	 Clémentine	 Mousse au chocolat
Pain de campagne Edam Fruits secs	Pain complet et pâte à tartiner  Lait nature  Clémentine	Marbré cacao Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain aux céréales et miel Lait nature  Banane 	Croissant Petit suisse aux fruits  Pomme



Produit de saison



Cœufs 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