



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01er au 05 Décembre 2025



Décembre

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise 		Potage crécy Bio du chef 		Salade coleslaw 
Pizza au fromage 	Filet de colin meunière et citron 	Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge 	Boulettes de soja sauce basquaise 	Bolognaise 
Salade verte Bio & vinaigrette 	Courgettes Bio et Riz Bio 	Haricots verts Bio et Pommes persillées Bio 	Ratatouille et Purée de pommes de terre	Torsades Bio et râpé 
	Carré de l'est		Petit suisse Bio aux fruits 	
Clémentine 	Fruit du Verger 	Mousse au chocolat 	Flan pâtissier 	Ananas frais 
Pain Petit louis Jus d'orange	Pain complet & confiture Yaourt sucré Banane 	Sablé chocolat Fromage blanc Poire 	Pain aux céréales & beurre Yaourt aromatisé Pomme 	Brioche Lait Clémentine 



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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



Décembre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Carottes râpées vinaigrette		Macédoine mayonnaise
Chipolatas Saucisse de volaille	Estouffade de boeuf sauce poivre	Palet aux petits légumes sauce Dijonnaise	Tortilla gratinée	Filet de lieu sauce crème
Carottes cuisinées et Lentilles	Brocolis Bio et Semoule Bio	Gratin de courgettes Bio et Boulgour Bio	Haricots verts Bio et Coquillettes Bio	Riz Bio
Edam Bio	Maroilles		Camembert	
Compote	Fruit du verger	Flan caramel	Ile flottante	Clémentine
Fruits secs & petit beurre Fromage blanc Jus d'ananas	Pain de campagne & confiture Yaourt aromatisé Clémentine	Biscuit fourré fraise Lait Banane	Pain & beurre Petit suisse sucré Pâte de fruits	Pain au lait Yaourt sucré Barre de chocolat



Produit de saison



Oufs 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade Coleslaw Bio</p>		<p>Potage de potiron Bio du chef</p>	<p>REPAS DE NOËL</p>	
<p>Tarte au fromage</p>	<p>Lasagnes de saumon</p>	<p>Galette lentilles boulgour sauce curry</p>		<p>Chili con carne</p>
<p>Ratatouille et Pommes vapeur persillées</p>	<p>Salade iceberg & vinaigrette</p>	<p>Gratin de brocolis et Farfalles</p>		<p>Riz Bio</p>
	<p>Petit suisse aux fruits Bio</p>			<p>Samos</p>
<p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Fruit du verger</p>	<p>Semoule au lait</p>		<p>Banane</p>
<p>Pain aux céréales & emmental Lait nature Fruits secs</p>	<p>Pain & beurre Yaourt aromatisé Banane </p>	<p>Croissant Lait nature Pomme</p>	<p>Pain complet Brebiscreme Compote</p>	<p>Génoise abricot Petit suisse sucré Clémentine</p>



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






 Potage de légumes Bio du chef 
 Saucisse de Francfort Saucisse de volaille
Farfalles et râpé
 Clémentine

MARDI

 Quiche aux légumes





 

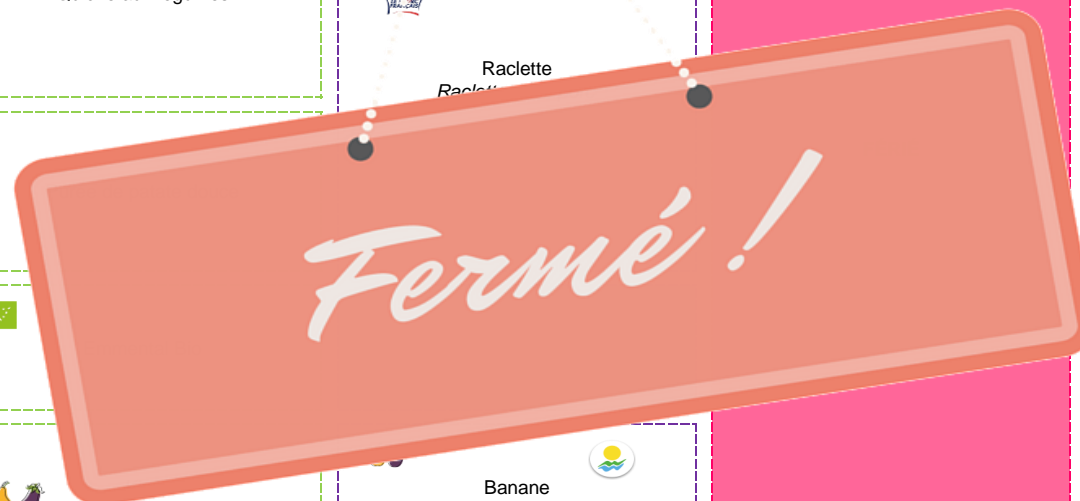
MERCREDI

 Carottes râpées Bio vinaigrette 
 Raclette Raclette
 Banane 


JEUDI


VENDREDI



 Hachis parmentier 
Camembert Bio 
 Ananas frais



Pain
Vache qui rit
Compote

Pain de campagne & confiture
Lait
 Pomme

Sablés chocolat
Yaourt aromatisé
 Clémentine

Pain au lait
Petit suisse sucré
 Banane 



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Potage de légumes Bio du chef 	Crêpe au fromage		FÉRIÉ	
 Sauté de bœuf sauce paprika 	 Falafels sauce marengo	Cheeseburger		 Filet de colin sauce provençale
 Haricots verts Bio et  Perles	 Semoule Bio	Frites		 Riz Bio aux petits légumes
				 Petit suisse aromatisé Bio 
 Liégeois chocolat	 Banane 	Chou vanille sauce chocolat vermicelles		 Ananas frais
Pain complet Petit moulé Orange	Pain aux céréales & beurre Yaourt sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait  Clémentine		Marbré cacao Petit suisse sucré  Pomme



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