



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**LUNDI**

**MARDI**



**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

		Salade de haricots verts	Céleri rémoulade Bio	
Cordon bleu	Boulette de soja sauce provençale	Emincé de poulet sauce grand-mère	Bolognaise végétarienne	Filet de lieu sauce Normande
Gratin de courgettes et Pommes de terre	Brocolis Bio et Riz	Ratatouille Bio et Semoule	Macaroni	Purée de carottes
Saint Nectaire	Mimolette			Yaourt vanille Bio
Ananas Bio	Fruit du verger	Flan nappé caramel	Tarte Normande	Orange
Pain & confiture Jus de pomme	Sablé Yaourt à boire	Petits beurre X2 Yaourt aromatisé	Croissant Lait nature	Pain & pâte à tartiner 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

LUNDI



Tomates Bio vinaigrette

Picoussel sauce colombo  
(galette maïs, poivron, oignon, pomme de terre, épices à colombo)

Petits pois carottes

Crème mont blanc vanille

Pain & confiture  
Yaourt à boire

MARDI



Acras de morue

Purée de patate douce

Petit suisse aromatisé Bio

Raisin

Pain au chocolat  
Jus d'orange

MERCREDI

Samoussa aux légumes

Cari de bœuf  
(oignon, gingembre, safran, persil)

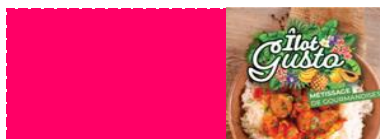
Julienne de légumes  
et  
Coquillettes



Ananas

Madeleine  
Fromage blanc

JEUDI



Rougail  
(saucisse fumée, tomate, ail, curcuma)  
Rougail volaille

Riz créole

Coulommiers Bio

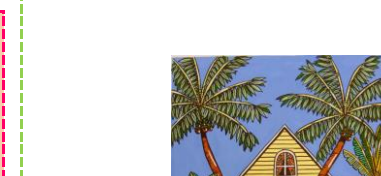
Moelleux chocolat et noix de coco

Pain & croc lait  
Compote à boire



Soupe antillaise  
(carotte, pomme de terre, céleri, poireau, oignon, épices)

Tortelli ricotta épinards



Salade de fruits exotiques au jus de lime

Gaufre chocolat  
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



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

**Vernouillet**  
Tout naturellement

MARDI



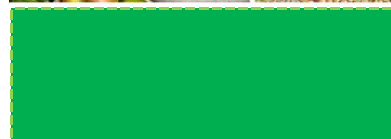
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




LUNDI





Crêpe au fromage


Concombres vinaigrette 





Saucisse de Toulouse   
Saucisse de volaille

Tajine de légumes 



Sauté de bœuf au thym 


Filet de colin sauce basquaise 

Omelette gratinée   
PPA 

Lentilles aux oignons

Semoule Bio 

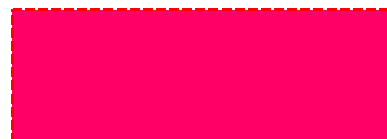
Chou fleur Bio à la crème   
et   
Blé

Purée de brocolis Bio 

Haricots verts  
et  
Pennes



Emmental


Yaourt fermier local 




Camembert

Mousse au chocolat au lait

 Fruit du verger 

Ananas 

Beignet framboise

Kiwi 

Croissant  
Lait nature

Galette bretonne X2  
Jus d'orange

Pain & confiture  
Banane

Quatre quart  
Yaourt à boire

Pain & pâte à tartiner  
Jus de 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