



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Janvier

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

GALETTE ROYALE

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette			Potage de légumes du chef	
Saucisse de volaille	Filet de colin meunière et citron	Omelette	Lasagnes de légumes Bio	Émincé de poulet à la Reine (Sauce aux champignons)
Lentilles à la créole	Pommes de terre persillées Bio	Petits pois carottes et Torsades Bio	Salade iceberg et vinaigrette	Julienne de légumes Bio et Semoule Bio
	Mimolette	Cantal		Petit suisse sucré
Mousse au chocolat	Fruit du Verger	Clémentine	Yaourt Bio Quart de Lait	Galette des rois
Pain complet Edam Fruits secs	Pain & confiture Yaourt aromatisé Orange	Pain au lait Fromage blanc Poire	Pain de campagne et barre de chocolat Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Petit beurre Lait 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 12 AU 16 JANVIER 2026



Janvier

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté de potiron Bio du chef		
Cordon bleu	Tortilla fromagère	Sauté de bœuf sauce kokkinisto	Galette lentilles emmental sauce charcutière	Filet de saumon sauce provençale
Coquillettes Bio	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur et Riz	Carottes cuisinées Bio et Pommes vapeur Bio	Butternut Bio gratiné et Boulgour Bio
Tomme blanche			Pyrénées	Fromage blanc
Kiwi	Fruit du Verger	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Donut's au sucre
Pain & Beurre Fromage blanc Compote	Pain aux céréales Vache qui rit Banane	Galette bretonne Lait Clémentine	Pain complet & pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Poire	Gaufrette vanille Yaourt sucré 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 19 AU 22 JANVIER 2026



Janvier

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette			Velouté de butternut Bio du chef	Salade coleslaw Bio
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Raclette Raclette s/porc	Couscous végétarien	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce aurore
Petits pois carottes et Purée	Légumes raclette	Légumes couscous et Semoule	Salade iceberg & vinaigrette	Riz aux petits légumes
	Velouté fruits	Petit suisse aux fruits Bio		
Crème dessert vanille	Fruit du Verger	Orange	Eclair au chocolat	Banane
Pain de campagne Emmental Clémentine	Pain & confiture Lait Banane	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Jus d'ananas	Pain Samos Compote	Pain au lait Yaourt 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
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE


SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026





Janvier

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

 Carottes râpées Bio vinaigrette

 Filet de hoki sauce citron

Gratin de butternut
et
Pommes de terre 




Tarte au chocolat



Pain
Camembert
Pâte de fruits

MARDI




 Bolognaise 



 Torsades Bio



 Petit suisse sucré Bio 

 Fruit du Verger

Pain complet et pâte à tartiner
Lait nature
 Clémentine

MERCREDI

 Potage de légumes Bio du chef & râpé 

 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge
Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge 


Printanière de légumes





Chou vanille


Marbré cacao
Fromage blanc sucré
Jus d'orange


JEUDI

 Œuf dur mayonnaise

 Lasagnes de légumes Bio 

Carré de l'est

 Flan caramel

Pain aux céréales et miel
Yaourt
 Orange


VENDREDI




Boulettes de soja sauce catalane

 Riz Bio

 Pont l'Evêque

 Banane 

Croissant
Petit suisse aux fruits
 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

	Roulade de volaille et cornichon	Velouté de courgettes Bio du chef et râpé		Salade coleslaw
Nuggets plein filet & Ketchup	Filet de colin sauce aurore	Hachis parmentier végétarien de patate douce	Émincé de poulet à la bretonne	Tortellonis mozzarella Bio sauce napolitaine
Petits pois aux oignons et Coquillettes	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Salade iceberg & vinaigrette	Poêlée bretonne (Chou fleur, haricot vert, pomme de terre)	
Vache qui rit Bio			Emmental Bio	
Flan chocolat	Fruit du Verger	Ananas frais	Crêpe et caramel	Kiwi
Pain & barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain & confiture Petit suisse sucré Clémentine	Brioche Yaourt aromatisé Banane	Pain de campagne Petit louis Poire	Sablé chocolat Lait 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 Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 FÉVRIER 2026



Février

Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Velouté de carottes Bio du chef				 Carottes râpées Bio mimolette
 Quiche au fromage	 Chipolatas Saucisse de volaille	 Galette lentilles emmental sauce tomate	 Rôti de dinde sauce charcutière	 Filet de saumon aux agrumes
Salade iceberg & vinaigrette	 Coquillettes Bio et sauce tomate	 Carottes Bio persillées et  Boulgour Bio aux épices	 Epinards Bio à la crème et  Riz Bio	Purée de légumes
	 Munster	 Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	 Fruit du verger	 Banane	 Tarte Normande	 Orange
Pain & beurre Yaourt aromatisé  Clémentine	Pain complet & confiture Petit suisse sucré Compote	Pain de mie Samos Jus d'ananas	Pain aux céréales Chanteneige  Banane	Pain au chocolat Yaourt aromatisé  Poire



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 Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Février



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Œuf dur mayonnaise 	 Potage de poireaux du chef	 Salade coleslaw Bio		
 Risotto de pomme de terre Bio, brunoise de légumes et mozzarella	 Pizza Bio aux 4 légumes 	 Émincé de poulet à la moutarde	 Fricassée de porc au caramel <i>Fricassée de dinde au caramel</i>	 Parmentier de poisson
	Carottes râpées vinaigrette	 Ratatouille et Semoule 	 Riz	Salade iceberg & vinaigrette
			 Yaourt Bio Quart de Lait 	 Camembert Bio
Crème Mont Blanc vanille & biscuit	 Fruit du verger	 Flan nappé caramel	 Tarte à la noix de coco	 Clémentine
Pain Emmental Pâte de fruits	Pain de campagne & beurre Yaourt aromatisé Poire	Croissant Lait nature Clémentine	Pain Brebis crème Compote	Génoise abricot 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées Bio vinaigrette 	 Potage de légumes Bio du chef 			
 Saucisse de Francfort Saucisse de volaille 	 Bolognaise 	 Boulettes de soja sauce pizzaiolo	 Curry de légumes	 Filet de merlu sauce crème ciboulette
Lentilles et carottes	Macaroni	 Purée de brocolis Bio	 Riz Bio	 Haricots verts persillés et Semoule
		Buchette de chèvre	 Yaourt sucré	 Gouda Bio
 Crème dessert caramel	Tarte abricotine	 Ananas frais	 Clémentine	 Liégeois vanille
Pain & beurre Petit suisse aromatisé  Poire	Pain & confiture Lait Compote	Sablés chocolat Yaourt aromatisé  Orange	Pain aux céréales Vache picon Jus d'orange	Madeleine Fromage blanc 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 02 AU 06 MARS 2026



Vernouillet
Tout naturellement

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Velouté de butternut Bio du chef 		 Concombre vinaigrette
Steak haché sauce au poivre	 Tartiflette végétarienne	Crousty de poulet & ketchup	  Conchiglie mozzarella Bio sauce Provençale	 Filet de colin à la crème
Haricots verts Bio  et Pommes vapeur Bio	Salade iceberg	 Purée de légumes Bio		Gratin de chou fleur et Riz
Pyrénées	 Fromage blanc		 Yaourt sucré Bio 	
 Orange	Cocktail de fruits	 Semoule au lait	 Banane 	 Crêpe Bio sucrée
Pain de campagne et barre de chocolat Yaourt aromatisé  Pomme	Pain & confiture Petit suisse aux fruits Compote	Pain au lait Fromage blanc  Orange	Pain Chanteneige Jus de pomme	Petit beurre Lait  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