



LE MENU DE LA SEMAINE
SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cordon bleu 	Risotto à la catalane du chef 	Velouté de butternut Bio du chef et râpé 	Bolognaise + sauce à part 	Concombres bulgare
Petits pois carottes		Tortilla du chef sauce tomate 	Pennes Bio	Riz Bio
Petit suisse aromatisé Bio 	Yaourt Bio Quart de Lait 	Épinards à la crème et Boulgour	Mimolette	
Beignet à la framboise	Fruit du Verger 	Salade de fruits 	Compote 	Mousse au chocolat

Pain complet Edam Fruits secs compote	Pain & confiture Fromage blanc Orange	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain de campagne et barre de chocolat Petit suisse sucré Pomme	Petit beurre Lait Banane
---	---	--	--	--------------------------------



Produit de saison



Oeufs 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



Sauce du chef



Recette du chef



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE MENU DE LA SEMAINE
SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

AU SOMMET
DES
ALPES

Vernouillet
Tout naturellement

Carottes râpées Bio vinaigrette		Potage de légumes Bio		
Filet de colin meunière et citron	Sauté de bœuf sauce paprika	Blézotto crème et emmental du chef (Blé Bio)	Raclette <i>Raclette sans porc</i> (Pommes de terre Bio)	Tortelis aux bolets sauce forestière
Haricots verts et Semoule sauce tomate à part	Frites Mater ketchup Elém mayonnaise			
	Edam Bio		Yaourt sucré	Coulommiers Bio
Crème Mont Blanc vanille vermicelle couleurs langue de chat	Fruit du Verger	Ananas frais	Cake aux myrtilles du chef	Banane

Pain & Beurre Fromage blanc Compote	Pain aux céréales Vache qui rit Banane ☀	Croissant Lait Orange	Pain complet & pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufrette vanille Yaourt sucré Pomme
---	--	-----------------------------	--	--



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique



Volaille française



Sauce du chef



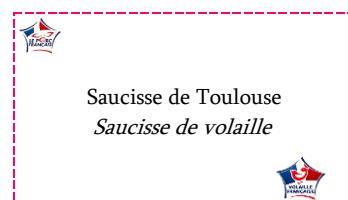
Recette du chef



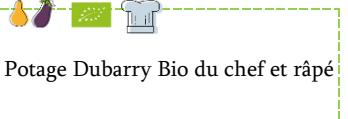
LE MENU DE LA SEMAINE
SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026



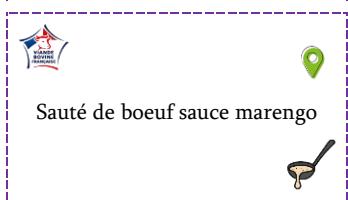
LUNDI



MARDI



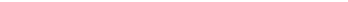
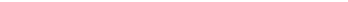
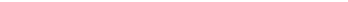
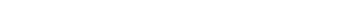
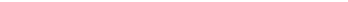
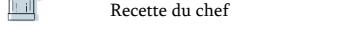
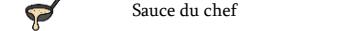
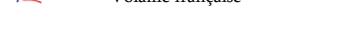
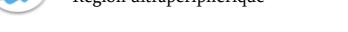
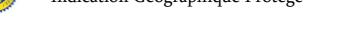
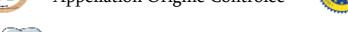
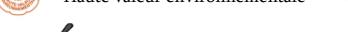
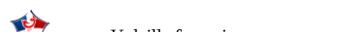
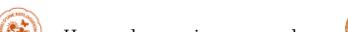
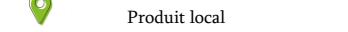
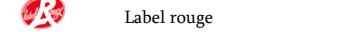
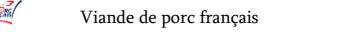
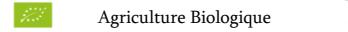
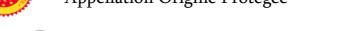
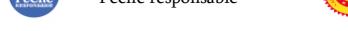
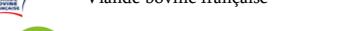
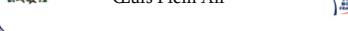
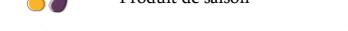
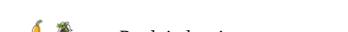
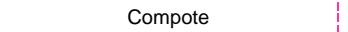
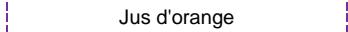
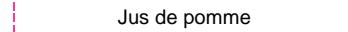
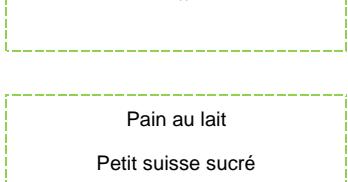
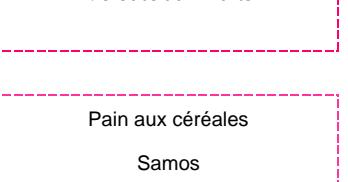
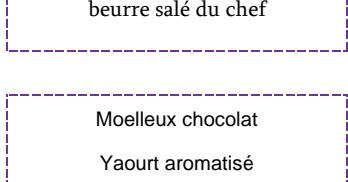
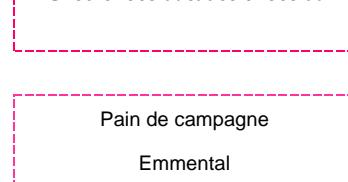
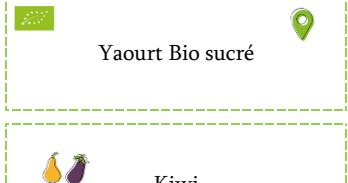
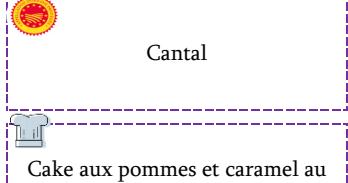
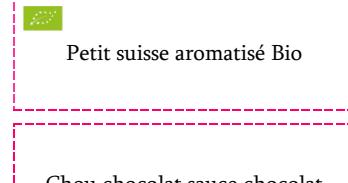
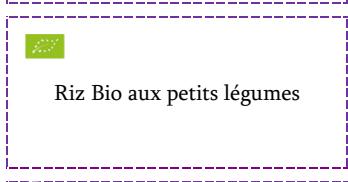
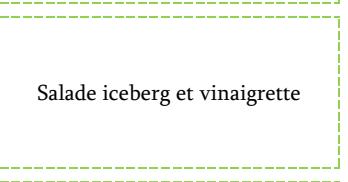
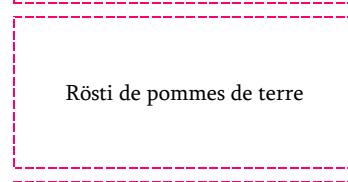
MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

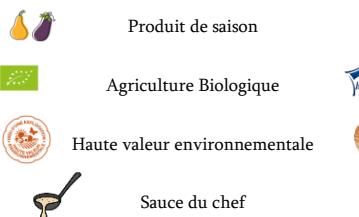
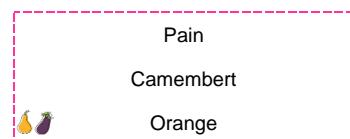
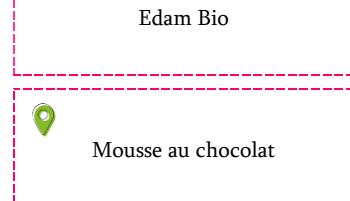
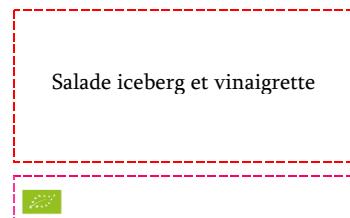




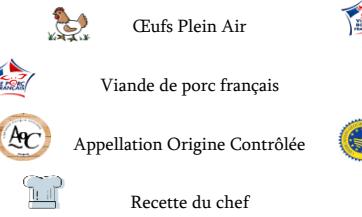
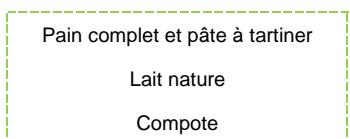
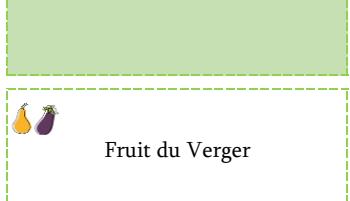
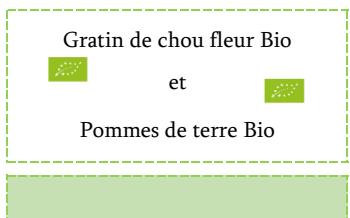
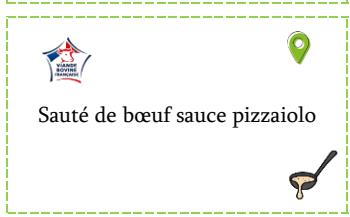
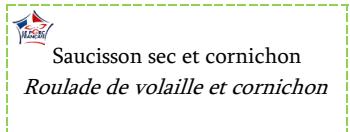
LE MENU DE LA SEMAINE
SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026



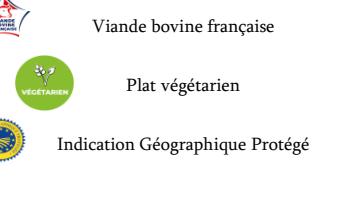
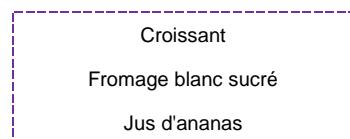
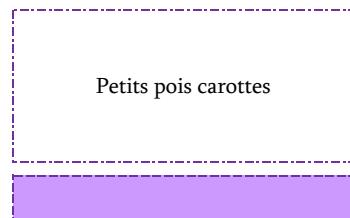
LUNDI



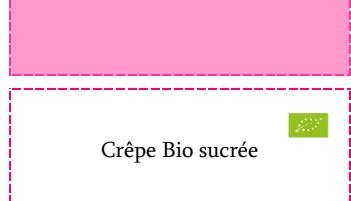
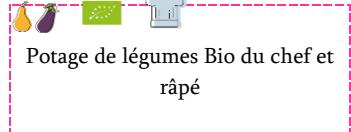
MARDI



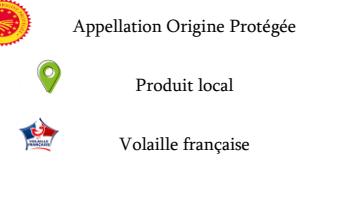
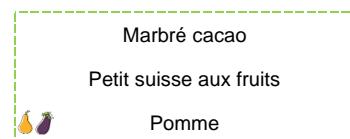
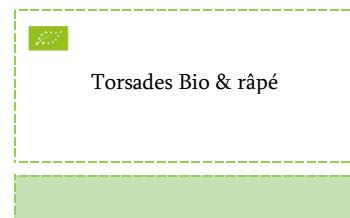
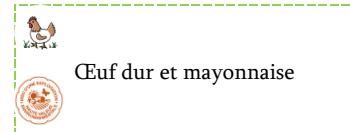
MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Pain

Camembert

Orange

Pain complet et pâte à tartiner

Lait nature

Compote

Croissant

Fromage blanc sucré

Jus d'ananas

Pain aux céréales et miel

Yaourt

Banane

Marbré cacao

Petit suisse aux fruits

Pomme



Produit de saison



Oeufs 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



Sauce du chef



Recette du chef



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITE



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

Vernouillet
Tout naturellement

TOUT CHOCOLAT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉRIÉ	Potage crécy Bio du chef	Quiche aux légumes	Chipolata <i>Saucisse de volaille</i>	Carottes râpées Bio et œuf dur façon nid de Pâques
	Filet de poisson pané et citron	Coquillettes	Salade iceberg et vinaigrette	Brocolis Bio et Pommes vapeur
	Yaourt Bio Quart de Lait Fraise	Pomme	Orange	Liégeois vanille
				Moelleux chocolat crème anglaise vermicelle couleurs et chocolat de Pâques

	Pain & confiture	Brioche	Pain de campagne	Galette aux céréales
	Petit suisse sucré	Y'aourt aromatisé	Petit louis	Lait
	Fruits secs	Banane	Jus d'ananas	Pomme



Produit de saison



Oeufs 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



Sauce du chef



Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2024



LUNDI



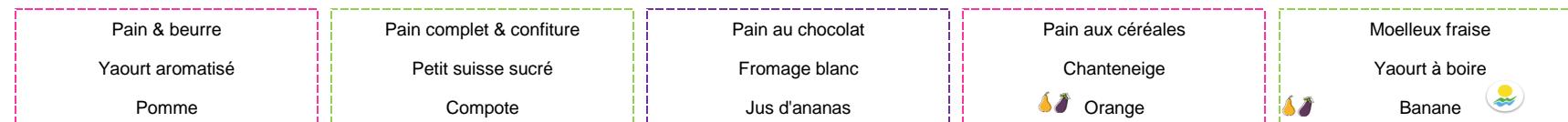
Tarte au thon et à la tomate



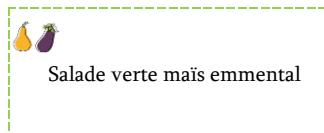
Bûche de chèvre



Pain & beurre
Yaourt aromatisé
Pomme



MARDI



Salade verte maïs emmental



Piperade de légumes
et
Macaroni



Crème dessert caramel



Pain complet & confiture
Petit suisse sucré
Comptote

MERCREDI



Potage de légumes Bio du chef



Courgette farcie végétarienne sauce
Dijonnaise



Banane

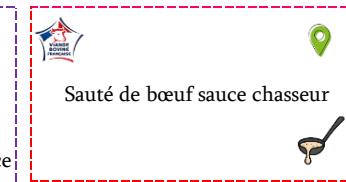


Pain au chocolat
Fromage blanc
Jus d'ananas

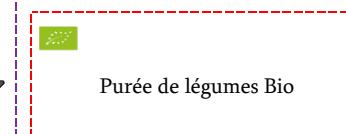
JEUDI



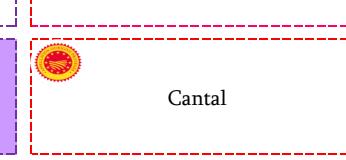
Sauté de bœuf sauce chasseur



Purée de légumes Bio



Cantal



Ananas frais

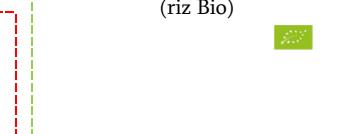
VENDREDI



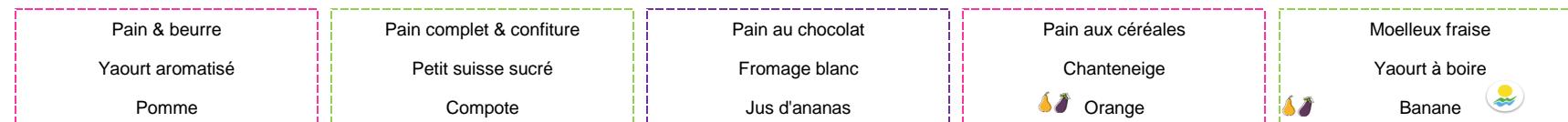
Concombres vinaigrette



Risotto Napolitain à la mozzarella
(riz Bio)



Flan chocolat



Produit de saison



Oeufs 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



Sauce du chef



Recette du chef



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Segment de pamplemousse + sucre	Taboulé			Œuf dur mayonnaise
Pizza au fromage 	Rôti de porc sauce pizzaïolo <i>Rôti de dinde sauce pizzaïolo</i>	Couscous	Filet de saumon sauce basquaise	Gratin de légumes au fromage raclette
Salade iceberg et vinaigrette	Gratin de chou-fleur Bio et Blé Bio	Couscous légumes et Semoule Bio	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Torsades Bio
Velouté aux fruits	Flan pâtissier	Yaourt sucré	Mimolette	Mousse au chocolat
Pain Emmental Pâte de fruits	Pain de campagne & beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain complet Vache qui rit Pomme	Croissant Lait nature Compote	Palet breton Petit suisse sucré Banane

Pain Emmental Pâte de fruits	Pain de campagne & beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain complet Vache qui rit Pomme	Croissant Lait nature Compote	Palet breton 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
Sauce du chef	Recette du chef			



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**VACANCES
SCOLAIRES**



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AU 31 AVRIL 2026



Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef

Carottes râpées Bio à l'orange

Céleri rémoulade

Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille

Nuggets de blé et ketchup

Estouffade de bœuf sauce forestière

Fricassée végétale sauce normande

Ratatouille et Pommes vapeur

Haricots verts
et
Pommes vapeur persillées

Gratin de courgettes
et
Blé

Purée de carottes Bio

FÉRIÉ

Liégeois au chocolat

Salade de fruits frais

Banane

Aubergine

Edam

Donut's au sucre

Pain & beurre
Petit suisse aromatisé
Orange

Pain complet & confiture
Lait
Compote

Sablés chocolat
Yaourt aromatisé
Pomme

Pain aux céréales & barre de chocolat
Fromage blanc sucré
Jus de raisin

Produit de saison

Oeufs 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

Sauce du chef

Recette du chef