



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026



**Vernouillet**  
Tout naturellement

## LUNDI



Cordon bleu

Petits pois carottes



Petit suisse aromatisé Bio

Beignet à la framboise

Pain complet

Edam

Fruits secs compote

## MARDI



Risotto à la catalane du chef



Yaourt Bio Quart de Lait



Fruit du Verger

Pain & confiture

Fromage blanc

Orange

## MERCREDI



Velouté de butternut Bio du chef  
et râpé



Tortilla du chef sauce tomate



Épinards à la crème

et

Boulgour



Salade de fruits

Pain au lait

Yaourt aromatisé

Jus d'ananas

## JEUDI



Bolognaise + sauce à part



Pennes Bio



Mimolette



Compote

Pain de campagne et barre de  
chocolat

Petit suisse sucré



Pomme

## VENDREDI



Concombres bulgare



Filet de lieu sauce normande



Riz Bio



Mousse au chocolat

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



Sauce du chef



Recette du chef



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE



Mars



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**AU  
SOMMET  
DES  
ALPES**

**LUNDI**


**MARDI**


**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**


 Carottes râpées Bio vinaigrette

 Filet de colin meunière et citron

 Haricots verts  
et  
Semoule sauce tomate à part

 Crème Mont Blanc vanille  
vermicelle couleurs langue de chat



Pain & Beurre  
Fromage blanc  
Compote

 Sauté de bœuf sauce paprika


Frites  
Mater ketchup  
Elém mayonnaise


Edam Bio


 Fruit du Verger


Pain aux céréales  
Vache qui rit  
 Banane 



 Potage de légumes Bio

 Blézotto crème et emmental du  
chef  
(Blé Bio)


 Ananas frais

Croissant  
Lait  
 Orange



 Raclette  
*Raclette sans porc*  
(Pommes de terre Bio)

Yaourt sucré



 Cake aux myrtilles du chef

Pain complet & pâte à tartiner  
Petit suisse aux fruits  
Jus de raisin



 Tortelis aux bolets sauce forestière

Coulommiers Bio

 Banane 

Gaufrette vanille  
Yaourt sucré  
 Pomme



Produit de saison

Agriculture Biologique

Haute valeur environnementale

Sauce du chef



Ceufs Plein Air

Viande de porc français

Appellation Origin Contrôlée

Recette du chef



Viande bovine française

Plat végétarien

Indication Géographique Protégée



Pêche responsable

Label rouge

Région ultrapériphérique



Appellation Origin Protégée

Produit local

Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026



**Vernouillet**  
Tout naturellement

## LUNDI



Saucisse de Toulouse  
*Saucisse de volaille*

Rösti de pommes de terre

Petit suisse aromatisé Bio

Chou chocolat sauce chocolat

Pain de campagne  
Emmental  
Jus de pomme

## MARDI



Potage Dubarry Bio du chef et râpé



Lasagnes de légumes Bio



Salade iceberg et vinaigrette



Fruit du Verger

Pain & confiture  
Lait  
Banane

## MERCREDI



Sauté de boeuf sauce marenco

Riz Bio aux petits légumes

Cantal

Cake aux pommes et caramel au  
beurre salé du chef

Moelleux chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus d'orange

## JEUDI



Salade Coleslaw Bio



Parmentier de poisson au curcuma

Salade iceberg et vinaigrette



Velouté aux fruits

Pain aux céréales  
Samos  
Compote

## VENDREDI



Couscous végétarien

Légumes couscous  
et  
Semoule

Yaourt Bio sucré

Kiwi

Pain au lait  
Petit suisse sucré  
Pomme



Produit de saison



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Sauce du chef



Cœufs Plein Air



Viande de porc français



Appellation Origin Contrôlée



Recette du chef



Viande bovine française



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Pêche responsable



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Protégée



Produit local



Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026



**Vernouillet**  
Tout naturellement

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	<p>Saucisson sec et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i></p>	<p>Concombres vinaigrette de Dijon du chef</p>	<p>Potage de légumes Bio du chef et râpé</p>	<p>Œuf dur et mayonnaise</p>
<p>Pizza au fromage</p>	<p>Sauté de bœuf sauce pizzaiolo</p>	<p>Nugget's de poulet plein filet &amp; ketchup</p>	<p>Riz frit aux œufs et aux petits légumes</p>	<p>Filet de saumon crème ciboulette</p>
<p>Salade iceberg et vinaigrette</p>	<p>Gratin de chou fleur Bio et Pommes de terre Bio</p>	<p>Petits pois carottes</p>		<p>Torsades Bio &amp; râpé</p>
<p>Edam Bio</p>				
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit du Verger</p>	<p>Île flottante</p>	<p>Crêpe Bio sucrée</p>	<p>Orange</p>
<p>Pain Camembert Orange</p>	<p>Pain complet et pâte à tartiner Lait nature Compote</p>	<p>Croissant Fromage blanc sucré Jus d'ananas</p>	<p>Pain aux céréales et miel Yaourt Banane</p>	<p>Marbré cacao Petit suisse aux fruits Pomme</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



Sauce du chef



Recette du chef



**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Avril



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

**TOUT CHOCOLAT**

**Vernouillet**  
Tout naturellement

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<b>FÉRIÉ</b>		Potage crécy Bio du chef	Concombre vinaigrette du chef	Carottes râpées Bio et œuf dur façon nid de Pâques
	Filet de poisson pané et citron	Quiche aux légumes	Chipolata <i>Saucisse de volaille</i>	Parmentier de boeuf gratiné à l'emmental
	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 Petit suisse sucré Fruits secs	Brioche Yaourt aromatisé Banane	Pain de campagne Petit louis Jus d'ananas	Galette aux céréales Lait 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



Sauce du chef



Recette du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade verte maïs emmental	Potage de légumes Bio du chef		Concombres vinaigrette
Tarte au thon et à la tomate	Filet de colin sauce curry	Courgette farcie végétarienne sauce Dijonnaise	Sauté de bœuf sauce chasseur	Risotto Napolitain à la mozzarella (riz Bio)
Salade iceberg et vinaigrette	Piperade de légumes et Macaroni		Purée de légumes Bio	
Bûche de chèvre			Cantal	
Clafoutis Bio aux pommes du chef	Crème dessert caramel	Banane	Ananas frais	Flan chocolat
Pain & beurre Yaourt aromatisé Pomme	Pain complet & confiture Petit suisse sucré Compote	Pain au chocolat Fromage blanc Jus d'ananas	Pain aux céréales Chanteneige Orange	Moelleux fraise Yaourt à boire 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			

**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
		Yaourt sucré	Mimolette	
 Velouté aux fruits	Flan pâtissier	 Ananas frais	 Orange	 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 



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**


Edam

  
Liégeois au chocolat


  
Salade de fruits frais

 Banane 


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


 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