



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Vernouillet
Tout naturellement







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage de Légumes Bio du chef 		Betteraves Bio vinaigrette 	
Cordon Bleu	Nocchi à la Napolitaine  Fromage à part	Filet de colin sauce orientale 	Bolognaise 	Falafels sauce tartare 
Petits pois carottes		Chou fleur gratin et Riz 	Macaroni Bio 	Brocolis béchamel et Pommes de terre
Fromage blanc et sucre 		Coulommiers		Yaourt sucré bio 
Orange 	Fruit du verger 	Ile flottante	Donut's	Ananas frais 
Petit beurre x 2 Banane	Pain & confiture Yaourt aromatisé	Brioche Lait nature	Madeleine x 2 Jus de pomme	Pain & vache qui rit Jus d'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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Carottes râpées vinaigrette	Terrine de poisson sauce cocktail et cornichon	
Chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i>	Emincé de dinde sauce barbecue	Samoussa de légumes	Curry de légumes	Filet de lieu sauce aurore
Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de courgettes et Pommes de Terre	Jardinière de légumes Bio et Macaroni	Riz Bio	Purée Crècy
Petit suisse aromatisé Bio	Emmental			Fromage blanc Local et sucre
Orange	Fruit du verger	Crème dessert chocolat	Compote	Chou vanille
Pain au lait barre chocolat Jus de pomme	Palet breton x 2 Banane	Pain & chanteneige Jus de raisin	Gaufre liégeoise chocolat Pomme	Croissant Lait nature



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Potage de légumes du chef	Salade Camerounaise (carotte, pamplemousse, citron vert, coriandre)	Concombre bulgare
Boulette de soja sauce paprika	Filet de hoki sauce citron	Sauté bœuf aux oignons	Poulet Yassa	Tortelli à la ricotta
Pommes de terre persillées	Haricots verts Bio et Boulgour	Ratatouille et Macaroni	Jardinière Kenyane (petit pois, carotte, haricot plat)	
Yaourt sucré Bio	Petit moulé ail et fines herbes			
Ananas frais	Fruit du verger	Flan vanille	Gâteau à la banane	Mousse au chocolat au lait
Pain au chocolat Compote	Fourré abricot x 2 Lait nature	Sablé x 2 Jus d'orange	Pain & croc lait Jus de raisin	Madeleine x 2 Yaourt aromatisé



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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette	
Saucisse de Francfort* <i>Saucisse de volaille</i>	Palet montagnard	Estouffade de veau sauce chasseur	Sauté de dinde sauce provençale	Calamars à la romaine sauce tartare
Purée de potiron	Carottes cuisinées et Pommes de terre	Blé Bio et Julienne de légumes	Riz créole	Coquillettes
Saint Nectaire	Yaourt fermier Bio			Edam Bio
Orange	Fruit du verger	Ananas frais	Tarte abricotine	Maestro vanille
Pompon chocolat Jus de pomme	Pain & vache qui rit Abricots secs	Pain & pâte à tartiner Compote	Brioche Yaourt nature sucré	Petit beurre x 2 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Salade Brésilienne (salade, radis, maïs)		Saucisson à l'ail cornichon <i>Roulade de volaille cornichon</i>
Filet de colin meunière et citron	Couscous boulette de soja	Emincé de dinde sauce curry	Pizza au fromage	Bolognaise
Piperade de légumes et Pomme vapeur	Légumes couscous et Semoule	Brocolis et Riz	Salade iceberg	Torsades Bio
Camembert Bio	Petit suisse aromatisé Bio		Mimolette	Fromage blanc et coulis de fruits
Crème Mont Blanc chocolat	Fruit du verger	Velouté aux fruits	Beignet pomme	
Pain & confiture Jus d'orange	Moelleux fraise x 2 Lait nature	Brioche Compote	Pain & beurre Yaourt aromatisé	Madeleine x 2 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

FERIE

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Vernouillet
Tout naturellement

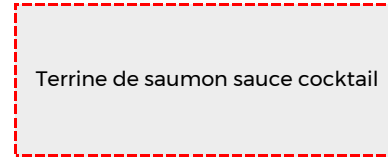
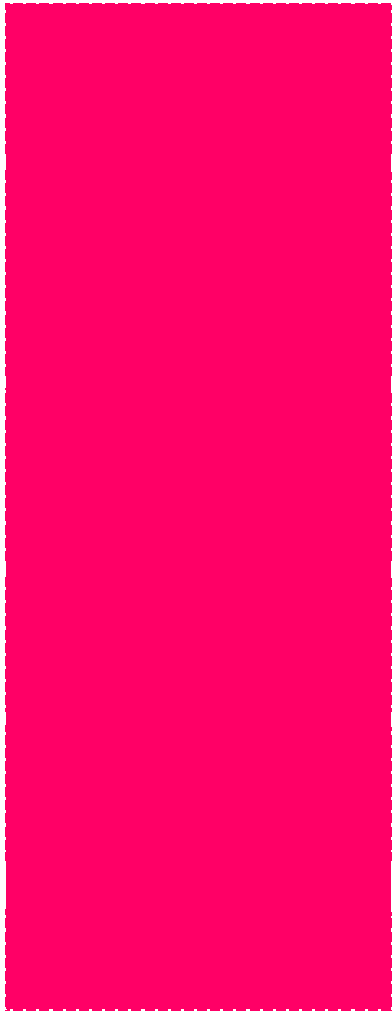
JEUDI

MARDI

MERCREDI

CHASSE AUX CHOCOLATS


VENDREDI




Ravioles de légumes Bio
Fromage à part




Saute de bœuf provençale



Gratin de courgettes Bio
et
Riz



Parmentier de Pâques
(canard, bœuf, purée pdt et patate douce, chapelure)

Fish & Chips



Pommes noisettes

Edam

St nectaire




Yaourt fermier Bio




Fruit du verger 



Crème dessert caramel

Gâteau de Pâques
Chocolat de Pâques



Gaufrette vanille x 2
Jus de pomme

Pain & chanteneige
Orange

Pain & confiture
Compote

Sablé chocolat x 2
Lait nature



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

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Avril 2023



Vernouillet
Tout naturellement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Betterave Bio vinaigrette		Concombre vinaigrette	
Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Gnocchi à la napolitaine fromage à part	Filet de lieu sauce curry	Couscous boulettes de soja	Chili con carné
Lentilles et carottes		Coquillettes Bio	Légumes couscous et Semoule Bio	Riz Bio
Edam Bio		Petit suisse aromatisé		Fromage blanc et sucre langue de chat
Mousse chocolat au lait	Fruit du verger	Kiwi	Liégeois vanille	Pomme
Biscuit fourré abricot x 2 Lait nature	Pain & emmental Jus d'orange	Pain & pâte à tartiner Banane	Génoise chocolat x 2 Yaourt aromatisé	Brioche Barre chocolat



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



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade de riz niçois 	Concombre à la menthe		
Samoussa de légumes 	Sauté de veau sauce chasseur 	Filet de colin à la bretonne sauce basquaise 	Carbonara de dinde 	Quiche aux légumes 
Haricots beurre et pommes de terre	Brocolis Bio 	Julienne de légumes et Blé Bio 	Torsades	Salade iceberg
Emmental Bio 			Vache qui rit Bio 	Mimolette
Velouté fruits	Fromage blanc et céréales 	Tarte Normande	Orange 	Banane 
Pain & pâte à tartiner Compote	Croissant Poire	Madeleine x 2 Kiwi	Brioche Lait nature	Pain & samos Jus de 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



Scolarest

GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 05 Mai 2023

Vernouillet
Tout naturellement

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Céleri rémoulade Bio 	Carottes râpées vinaigrette	
	Ravioles de légumes Bio 	Cassolette de colin sauce normande 	Falafels sauce tartare 	Filet de poulet sauce pizzaiolo 
		Courgettes béchamel et Blé	Purée de pomme de terre	Coquillettes Bio 
	Edam		Vache qui rit Bio 	Yaourt nature
	Salade de fruit et langue de chat	Tarte chocolat	Crème Mont Blanc vanille 	Ananas 
	Pain au chocolat Pomme	Pain et gouda Jus d'orange	Brioche Poire	Madeleine x 2 Lait nature



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