

# A table !

Restaurant Scolaire – VEMARS

Semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI

Tomates vinaigrette

Saucisse de  
Francfort ou de  
volaille

Purée

Haricots verts à l'ail

Kiri

Ile flottante



MARDI

Pastèque

Tomates farcies

Riz à la sauce  
tomate aux herbes

Fromage blanc au  
miel

Petits biscuits



MERCREDI

VEGETARIAN  
MENU

Wrap de crudités

Omelette aux  
champignons

Pommes sautées

Duo chou-fleur et  
chou romanesco

Saint Paulin

Fraises au sucre



JEUDI

Duo de saucisson à  
l'ail et rosette-  
cornichons

Filet de colin à la  
Dieppoise

Blé

Courgettes sautées

Petits suisses

Salade de fruits  
frais



VENDREDI

Friand au fromage

Emincé de poulet à  
la crème

Spaghettis

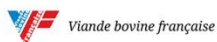
Brocolis

Yaourt nature

Melon d'eau



Sauf contraintes liées au service et aux approvisionnements, toutes les préparations sont réalisées sur place par nos équipes



Viande bovine française



Produit issu de l'Agriculture biologique



Produit issu d'une production locale située à moins de 200kms (IDF et départements limitrophes)



Toutes les crudités proposées en hors d'œuvre sont réalisées sur place à partir de produits frais bruts de saison



GERES RESTAURATION  
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé