

A table !

Restaurant Scolaire – VEMARS
Semaine du 26 au 30 août 2024

LUNDI

Salade du Chef

Emincé de poulet
aux champignons

Riz

Baby bel

Liégeois vanille



MARDI

Feuilleté au fromage

Boulettes
végétariennes à la
Provençale

Fusillis et gruyère
râpé

Petits filous

Fruit de saison



MERCREDI

Pizza

Saucisse de
Francfort ou
volaille

Purée de patate
douce et carotte

Kiri

Fraises au sucre



JEUDI

Duo melon-
pastèque

Nuggets de poisson
ketchup

Duo de haricots
verts et beurre

Comté

Gâteau chocolat



VENDREDI

Rillettes de thon

Steak haché sauce
moutarde

Pommes de terre
Grenaille au four

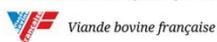
Brocolis

Fromage blanc au
miel

Fruit de saison



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



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