

A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS

Semaine du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024

LUNDI

Œufs mimosa

Filet de lieu sauce
beurre blanc

Poêlée de légumes
forestiers

Saint Nectaire

Fruit de saison



MARDI

Chou blanc à la
Chinoise

Escalope à la crème
de poireaux

Riz

Yaourt Bio

Compote



MERCREDI

Carottes râpées à
l'orange

Steak haché

Frites

Haricots verts

Fromage blanc
caramel

Fruit de saison



JEUDI

Soupe sorcière

Cordon bleu à la
Bolognaise

Purée de potiron

Gouda

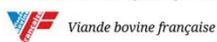
Beignet à l'abricot



VENDREDI



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