

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS

Semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI

Concombre à la  
crème

Sauté de poulet au  
curry

Nouilles sautées  
aux légumes

Samos  
Compote



Crêpe  
Nutella  
Lait aromatisé

MARDI

Duo melon-  
pastèque

Boulettes de  
bœuf

Riz / Courgettes

Fromage blanc au  
sucre  
Cookies



Marbré chocolat  
Yaourt à boire  
Fruit

MERCREDI

Crêpes au fromage

Omelette  
Pommes sautées

Petit nova sucré  
Salade de fruits



Pain beurre  
Confiture  
Jus de fruit

JEUDI

Fête de  
l'Ascension



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 200km  
(IDF et départements limitrophes)



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



GERES RESTAURATION

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

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS

Semaine 18 au 22 mai 2026

LUNDI

Pastèque

Nuggets de poulet

Blé / Haricots verts

Tomme blanche

Liégeois chocolat



Pain au lait

Barre chocolat

Lait aromatisé

MARDI

Saucisson ail /  
Roulade volaille

Steak de veau

Coquillettes

Ratatouille du Chef

Kiri

Fruit de saison



Viennoiserie

Compote ou Fruit

Yaourt à boire

MERCREDI

Coleslaw

Escalope de dinde  
forestière

Riz

Flan d'épinards

Brie

Muffin



Pain

Beurre et tablette  
de chocolat

Jus de fruits

JEUDI

Tomates mimosa

Pizza au fromage

Salade

Vache qui rit

Fruit de saison



Baguette viennoise  
au chocolat

Compote

Lait aromatisé

VENDREDI

Concombre  
vinaigrette

Filet de colin et  
moules

Purée

Brocolis

Petits filous

Tarte poire-  
chocolat



Gâteau « maison »

Fruit

Petits suisses

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 200km  
(IDF et départements limitrophes)

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



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

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS  
Semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne /  
Mousse de canard

Steak haché au jus

Pommes vapeur

Gratin de chou-  
fleur

Carré frais

Ananas frais



Marbré chocolat

Yaourt à boire

Fruit

Pastèque

Poulet rôti

Frites

Camembert

Compote



Pain

Beurre + Confiture

Lait aromatisé

Repas à  
thème



Gaufre

Fruit

Fromage blanc

Chou à la Japonaise

Gnocchis à la  
tomate

Haricots beurre

Yaourt nature

Fruit de saison



Viennoiserie

Compote

Lait aromatisé

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 200km  
(IDF et départements limitrophes)



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



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

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS

Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juin 2026

LUNDI

Salade verte,  
mimolette et  
croûtons

Beignets de calamar

Pommes Noisette /  
Brocolis

Edam

Fruit de saison



Crêpe

Fruit

Lait aromatisé

MARDI

Duo melon-pastèque

Sauté d'agneau

Riz / Ratatouille

Petit nova sucré

Brownie



Viennoiserie

Salade de fruits

Yaourt à boire

MERCREDI

Accras de morue

Saucisse de porc et  
volaille

Purée de patate  
douce et carottes

Comté

Fruit de saison



Pain

Barre chocolat +  
beurre

Jus de fruit

JEUDI

Oeufs mayonnaise

Gnocchis à la tomate

Gratin de chou-fleur  
à la béchamel

Petits filous

Fraises au sucre



Baguette viennoise  
au chocolat

Compote

Lait aromatisé

VENDREDI

Salade grecque

Boulettes de bœuf  
à la crème

Penne

Fromage ail et fines  
herbes

Fruit de saison



Gâteau « maison »

Jus de fruit

Fromage blanc

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 200km  
(IDF et départements limitrophes)



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



GERES RESTAURATION

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

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS  
Semaine du 8 au 12 juin 2026

LUNDI

Friand au fromage

Lieu sauce tartare

Riz

Petits légumes

Brie

Fruit de saison



Gaufre

Petit nova sucré

Jus de fruit

MARDI

Wrap de légumes

Rôti de porc /  
Dinde

Boulgour

Courgettes sautées

Coulommiers

Glace



Marbré chocolat

Yaourt à boire

Fruit

MERCREDI

Carottes râpées

Boulettes  
végétariennes

Gratin dauphinois /  
Brocolis

Samos

Mousse chocolat lait



Roulé fraise

Fruit

Lait aromatisé

JEUDI

Melon

Cheeseburger

Frites

Petits suisses

Donut au sucre



Baguette viennoise  
chocolat

Fruit de saison

Yaourt à boire

VENDREDI

Roulade pistache /  
Roulade olives

Sauté de bœuf aux  
oignons

Nouilles chinoises

Baby bel

Fruit de saison



Pain

Nutella

Lait aromatisé

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 200km  
(IDF et départements limitrophes)



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



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

# A table !

Restaurant Scolaire - VEMARS

Semaine 15 au 19 juin 2026

LUNDI

Taboulé

Spaghettis à la  
bolognaise

Fromage blanc au  
coulis de fraise

Fruit de saison



Gaufre

Fruit

Lait aromatisé

MARDI

Duo pastèque-melon

Pizza aux 2  
fromages  
Salade

Baby bel

Mousse spéculoos



Churros au sucre

Fruit

Sirop

MERCREDI

Tomates mozzarella

Sauté de dinde  
Purée  
Haricots verts

Camembert

Ile flottante



Viennoiserie

Compote

Lait aromatisé

JEUDI

Repas à  
thème

Les mets de  
Provence



Baguette viennoise  
au chocolat

Yaourt à boire

Fruit

VENDREDI

Accras de morue

Dos de cabillaud +  
moules en sauce

Riz aux petits  
légumes

Baby bel

Fruit de saison



Pain

Beurre et confiture

Jus de fruit

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 200km  
(IDF et départements limitrophes)



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



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