






MENUS


Du lundi 7 octobre au vendredi 22 novembre 2024

Lundi 7/10






Rillettes de porc 
Moussaka de légumes
 Yaourt saveur abricot
 Ferme Le Terrier Fruit






Mardi 8/10

Concombres
Sauté de dinde 
à la provençale
Petits pois 
Tomme blanche
Crème au caramel

Jeudi 10/10

Salade de choux 
 Pennes  Jardin de l'Yprésis
Bolognaise végétarienne
Saint Nectaire 
Pêche au sirop  Ferme La Niro





Vendredi 11/10

Salade riz
Poisson 
à la crème de poivrons
Brocolis 
Flan au chocolat 
Fruit




Lundi 14/10

Betteraves
Chili sin carné
Riz basmati
 Comté
Fruit

Mardi 15/10

 Batavia/thon/croûtons
 Porc à l'orientale
Semoule 
 Ossau Iraty
Compote

Jeudi 17/10

Perles au jambon
 Poisson meunière
Épinards 
 Yaourt saveur vanille
Fruit





Vendredi 18/10

Radis 
Hachis parmentier 
Gouda
Donuts d'Halloween
VACANCES




Lundi 4/11

Taboulé
Omelette
Ratatouille
Petit suisse
Fruit





Mardi 5/11

Oeufs/mayonnaise
Navarin d'agneau 
 Pommes de terre vapeur
 Bûche de chèvre  Ferme Les Alpinistes
Fruit

Jeudi 7/11

 Duo carottes/céleris
Saucisse de porc  BEGEIN
 Haricots blancs Navy
Brie
Cocktail de fruits


Vendredi 8/11

Cervelas vinaigrette
Poisson 
sauce au beurre blanc
Haricots verts 
 Ferme La Niro Riz au lait 
Fruit




Lundi 11/11

Férié

Mardi 12/11

Mâche/surimi/croûtons
Carbonara de salsifis
Coquillettes 
Camembert
Poire au sirop

Jeudi 14/11

Carottes râpées 
Bœuf bourguignon
Petits pois 
Emmental 
Liégeois au chocolat






Vendredi 15/11

Salade coleslaw
Rôti de dinde
Chips
Yaourt à boire
Banane






Lundi 18/11

Pépinettes 
Gratin de chou fleur 
au jambon
Yaourt nature sucré 
Fruit  Ferme Le Terrier






Mardi 19/11

Céleri rémoulade  Jardin de l'Yprésis
Blanquette de veau 
Riz long 
 Reblochèvre  Ferme Les Alpinistes
Flamby

Jeudi 21/11

 Duo de choux  Le champ du possible
 Rôti de porc échine
 Lentilles
Tomme de Savoie 
Compote pomme/banane

Vendredi 22/11

 Le champ du possible Soupe aux légumes 
 Poisson pané
Piperade
Fromage blanc 
Fruit  Ferme Le Terrier

Le restaurant interscolaire introduit régulièrement dans ses menus, des produits BIO, labellisés et s'approvisionne le plus localement possible.

Fromages : Fromage de chèvre fermier : GAEC LES ALPINISTES, La Gaubretière – Tomme de vache bio : GAEC LA SOURCE, Montoumais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonay

Lait bio : GAEC LA NIRO, Le Boupère - Laitages bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Paillers

Légumes bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonay - Légumes Nature et progrès : LES JARDINS DE L'YPRÉSIS, Saint Mars La Réorthe

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

Viande bovine HVE : GAEC LA BROSSE, Le Boupère - Viande bovine bio : Élevage BERSON, Sèvremont

