



MENUS

DU LUNDI 13 JANVIER AU VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

LUNDI 13/01

Salade de chou fleur
Dahl de lentilles
Riz basmati
Fromage blanc
Pomme

MARDI 14/01

Batavia/jambon/maïs/croûtons
Couscous d'agneau
Semoule
Cantal
Liégeois à la vanille

JEUDI 16/01

Quinoa vinaigrette
Cordon bleu
Gratin de butternut
Brie
Clémentine

VENDREDI 17/01

Salade de chou frisé
Jardin de l'Yprésis
 Brandade de poisson
 Yaourt saveur citron
 Poire au sirop

LUNDI 20/01

Betteraves
Jambon
Petits pois
Saint Nectaire
Poire

MARDI 21/01

Mâche/thon/maïs/croûtons
Sauté de canard aux olives
Haricots verts
Petit suisse
Gâteau

JEUDI 23/01

Carottes râpées
Lasagnes végétariennes
Comté
Compote de pommes

VENDREDI 24/01

Cervelas vinaigrette
 Poisson sauce crustacé
Poêlée de céleri
Flan au caramel
Banane

LUNDI 27/01

Cake tomate/chèvre
Omelette
Ratatouille
Yaourt saveur fraise
Kiwi

MARDI 28/01

Macédoine
Langue de bœuf
 Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire
Clémentine

JEUDI 30/01

Repas à thème
Nouvel An chinois
Crudités asiatiques
Porc au caramel
Riz cantonais
Beignet à l'ananas

VENDREDI 31/01

Céleri rémoulade
 Poisson sauce beurre blanc
Semoule
 Alpin
Crêpe au sucre

LUNDI 3/02

Pépinettes
Moussaka de légumes
Petit suisse aux fruits
Pomme

MARDI 4/02

Concombres
Blanquette de veau
 Riz long
Camembert
Crème au chocolat

JEUDI 6/02

Duo choux
rouges et blancs
Sauté de poulet basquaise
Fusilis
Tomme de Savoie
Pêche au sirop

VENDREDI 7/02

Mousson de canard
 Poisson pané
Épinards
 Fromage blanc
 Banane

LUNDI 24/02

Oeuf mayonnaise
Boullgour
Curry de légumes
Tomme de chèvre
Poire

MARDI 25/02

Perles marines
 Bœuf bourguignon
 Carottes vichy
Tartare
Kiwi

JEUDI 27/02

Batavia/surimi/maïs/croûtons
Saucisse
Haricots Navy
 Maroilles
Flanby

VENDREDI 28/02

Pâté de campagne
 Gratin de poisson
Julienne de légumes
 Semoule à la vanille
 Banane

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, Montournais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonay

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

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 BROUSSE, Le Boupère - Viande bovine bio : Élevage BERSON, Sèvremont

