



MENUS

DU LUNDI 2 SEPTEMBRE AU VENDREDI 4 OCTOBRE 2024

Lundi 2/09

- Macédoine
- Kebab
- Piperade
- Yaourt vanille
- Prune

Mardi 3/09

- Melon
- Carbonnade de boeuf
- Riz
- Brie
- Compote de pommes

Jeudi 5/09

- Salade de chou pomme au jambon
- Bolognaise végétarienne
- Fusillis
- Comté
- Pêche au sirop

Vendredi 6/09

- Perles marines/surimi
- Poisson
- Haricots verts
- Fromage blanc
- Fraise

Lundi 9/09

- Rillettes de sardines
- Oeuf florentine
- Petit suisse
- Raisin

Mardi 10/09

- Tomates vinaigrette
- Veau aux olives
- Pomme de terre vapeur
- Bûche de chèvre
- Biscuit

Jeudi 12/09

- Carottes râpées
- Jambon
- Mogettes
- Cantal
- Tarte aux pommes

Vendredi 13/09

- Duo de saucissons
- Poisson
- Ratatouille
- Semoule au lait
- Mirabelle

Lundi 16/09

- Betteraves
- Lentilles tomatées
- Riz basmati
- Yaourt à la fraise
- Fruit

Mardi 17/09

- Concombres
- Sauté de porc à la moutarde
- Petits pois
- Emmental
- Crème vanille

Jeudi 19/09

- Salade de pépinites
- Poulet rôti
- Carottes poêlées
- Fourme d'Ambert
- Fruit

Vendredi 20/09

- Melon
- Gratin de poisson
- Rigatoni d'épeautre
- Tomme de chèvre
- Éclair au chocolat

Lundi 23/09

- Salade mâche surimi/croûtons
- Cordon bleu
- Céleri
- Reblochon
- Gâteau au citron
- "fait maison" et sans gluten

Mardi 24/09

- Duo carottes/courgettes
- fayonnaise
- Couscous d'agneau
- Semoule
- Crème anglaise aux blancs en neige

Jeudi 26/09

- Salade de quinoa
- Omelette
- Ratatouille
- Yaourt
- Fruit

Vendredi 27/09

- Tomate/mozzarella
- Brandade de poisson
- Boursin
- Liégeois aux fruits

Lundi 30/09

- Pain de thon
- Farce à la tomate
- Riz long
- Saint Paulin
- Fruit

Mardi 1/10

- Salade verte lardons/croûtons
- Lasagnes de légumes
- Vache qui rit
- Poire au sirop

Jeudi 3/10

- Céleri rémoulade
- Rôti de bœuf
- Pomme de terre grenaille
- Edam
- Compote

Vendredi 4/10

- Taboulé
- Poisson pané
- Épinards
- Fromage blanc
- Fruit

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, Montmoulin

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay

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

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

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint-Mesmin

Poisson MSC : TERRE & MAREE, Saint-Amant sur Sèvre

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

