



## MENUS

### Du lundi 25 novembre 2024 au vendredi 10 janvier 2025

#### Lundi 25/11

Macédoine

EPICOEUR Pâtes

Bolognaise végétarienne  
Brie  
Fruit

#### Mardi 26/11

Concombres  
Sauté de dinde

Petits pois   
Tartare  
Crème à la vanille

#### Jeudi 28/11

Taboulé  
Jambon  
Purée de carottes   
Petit suisse  
Fruit

#### Vendredi 29/11

Rillettes de porc   
Poisson   
sauce au beurre rouge  
Épinards   
Semoule au lait   
Fruit

#### Lundi 2/12

Piémontaise   
Kebab  
Ratatouille  
Yaourt saveur fraise   
Fruit

#### Mardi 3/12

Batavia/œuf/maïs/croûtons   
Porc à la moutarde   
Riz basmati  
Comté   
Compote de pommes

#### Jeudi 5/12

Jardin de l'Yprésis  
Salade de choux   
Parmentier de  
patates douces et lentilles   
Fromage blanc   
Petit gâteau

#### Vendredi 6/12

Pépinettes   
Gratin de poisson   
Julienne de légumes   
Morbier   
Fruit

#### Lundi 9/12

Betteraves   
Cordon bleu   
Haricots verts   
Ossau Iraty   
Gâteau citron fait maison

#### Mardi 10/12

Rillettes de sardines  
Civet de biche  
Pommes de terre vapeur   
Camembert  
Fruit

#### Jeudi 12/12

Duo carottes/céleris   
Chili sin carné  
Riz thaï  
Fourme d'Ambert   
Mousse au chocolat

#### Vendredi 13/12

Mousson de canard   
Poisson sauce crustacé  
Brocolis   
Flan à la vanille   
Fruit

#### Lundi 16/12

Oeuf mayonnaise  
Couscous de légumes   
Semoule  
Yaourt saveur vanille   
Fruit

#### Mardi 17/12

Salade/surimi/croûtons  
Gratin de chou fleur   
aux lardons  
Fromage de chèvre   
Pêche au sirop

#### Jeudi 19/12

Jardin de l'Yprésis  
Salade coleslaw   
Bœuf aux olives   
Fusilis   
Reblochon   
Crème au caramel

#### Vendredi 20/12

**Menu de Noël**  
Wrap au saumon   
Chapon sauce suprême  
Pomme de terre dauphine  
Bûche vanille/fraise   
Surprise de Noël

#### Lundi 6/01

Mâche/thon/croûtons   
Tartiflette  
Edam  
Compote pomme/fraise

#### Mardi 7/01

Duo de saucissons   
Oeuf florentine   
Vache qui rit  
Fruit

#### Jeudi 9/01

Carottes râpées   
Saucisse   
Moquette   
Petit suisse aux fruits  
Ananas au sirop

#### Vendredi 10/01

Soupe aux légumes   
Poisson pané   
Ratatouille  
Emmental   
Galette des rois

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, Chantonnay

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

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

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin

Poisson MSC : TELLER & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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