





MENUS

DU LUNDI 19 FÉVRIER AU VENDREDI 5 AVRIL 2024


Lundi 19/02

Betteraves 
Émincé de kebab
Ratatouille
Abondance 
Pomme Gala 




Mardi 20/02

Salade coleslaw/emmental
Ferme La Brosse Bœuf stagonoff 
Pomme de terre vapeur 
Compote

Jeudi 22/02

Perles marines 
Oeuf florentine 
Comté 
Banane




Vendredi 23/02

Céleri rémoulade
Poisson 
Riz pilaf 
Ferme La Niro Flan au caramel 
Biscuit





Lundi 11/03

Salade mâche 
 surimi/maïs/croûtons
Cordon bleu 
Céleri
Brie
Liégeois au chocolat



Mardi 12/03

Oeuf mayonnaise
Lentilles 
Patate douce 
Ferme Le Terrier Yaourt 
Poire



Jeudi 14/03

Carottes râpées 
Sauté de porc à l'orientale 
Semoule 
Ferme Les Alpinistes Fromage de chèvre 
Pêche au sirop





Vendredi 15/03

Pépinettes 
Gratin de chou fleur
au jambon
Ferme Le Terrier Fromage blanc 
Pomme

Lundi 18/03

Pâté de campagne 
Poêlée de légumes
Riz basmati
Morbier 
Fruit



Mardi 19/03

Soupe de légumes 
Rôti de bœuf 
EPICOEUR Pâtes 
Ferme La Niro Semoule de millet 
Gâteau



Jeudi 21/03

Radis
Poisson meunière 
Haricots verts 
Cantal 
Poire au sirop

Vendredi 22/03

Salade de choux
emmental/jambon
Poulet de Challans 
Pomme de terre grenaille 
Tarte aux pommes



Lundi 25/03

Macédoine 
Moussaka de légumes
Ferme Le Terrier Yaourt 
Banane





Mardi 26/03

Concombres
Tajine d'agneau 
Semoule 
Ossau Iraty 
Compote

Jeudi 28/03

Duo de carottes/céleris râpés 
Jambon
Moquette 
Saint Paulin
Fruits au sirop




Vendredi 29/03

Salade de riz
Poisson 
Brocoli 
Ferme Les Alpinistes Tomme de chèvre 
Pâtisserie
Surprise de Pâques 


Lundi 1/04

Férié 

Mardi 2/04

Duo de saucissons 
Fusilis 
Bolognaise de légumes
Yaourt 
Fruit

Jeudi 4/04

Chou fleur en salade
Ferme Berson Veau marengo 
Riz
Petit suisse
Fruit

Vendredi 5/04

 Salade batavia
lardons/croûtons
Poisson 
Purée de carottes 
Ferme Le Terrier Fromage blanc 
Ananas au sirop

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 Gaubrière - Tomme de vache bio : GAEC LA SOURCE - Montjourna

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay

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

Le Fromage bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonnay

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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