



# 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 - Montourmelon

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay

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

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