



Restaurant interscolaire

22, rue de la marne - 85510 Le Boupère
02 51 91 49 41 - cgrileboupere@orange.fr



MENUS

Du lundi 26 mai au vendredi 27 juin 2025

Lundi 26/05

Pain de thon
Moussaka de légumes
Bûche de chèvre
Nectarine

Mardi 27/05

Tomates vinaigrette
Couscous d'agneau
Semoule
Brie
Liégeois saveur vanille

Jeudi 29/05

Fénié

Vendredi 30/05

Lundi 2/06

Oeuf mayonnaise
Raviolis au bœuf
Tartare
Pomme

Mardi 3/06

Melon
Veau marengo
Riz basmati
Comté
Glace

Jeudi 5/06

Céleri rémoulade
Ratatouille
Pennes
Yaourt saveur vanille
Biscuit

Vendredi 6/06

Mousson de canard
Poisson sauce duglénée
Purée de carottes
Riz au lait
Abricot

Lundi 9/06

Fénié

Mardi 10/06

Salade de pommes
de terre au thon
Kebab
Haricots verts
Vache qui rit
Compote pomme/banane

Jeudi 12/06

Salade de riz
Oeuf florentine
Yaourt
aux fruits rouges
Prune

Vendredi 13/06

Concombres
Poisson
sauce beurre blanc
Tracteurs
Maroilles
Donuts au chocolat

Lundi 16/06

Macédoine
Farce à la tomate
Riz thaï
Reblochère
Pêche

Mardi 17/06

Melon
Poulet rôti
Petits pois
Camembert
Crème saveur chocolat

Jeudi 19/06

Tomates vinaigrette
Lasagnes
végétariennes
Emmental
Poire au sirop

Vendredi 20/06

Pépinettes
Gratin de poisson
Brocolis
Fromage blanc
Fraise de Vendée

Lundi 23/06

Betteraves
Gratin d'aubergines
au parmesan
Fusillis
Petit suisse
Abricot

Mardi 24/06

Quinoa vinaigrette
Poisson pané
Julienne de légumes
Yaourt de chèvre
Prune

Jeudi 26/06

Salade verte
surimi/croûtons
Saucisse de porc
Mogette de Vendée
Saint Nectaire
Éclair au chocolat

Vendredi 27/06

Duo carottes/courgettes
mayonnaise
Hachis parmentier
de bœuf
Glace
saveur vanille/fraise

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

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

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin - GRAIN D'ÉPI, Luçon

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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