



MENUS

Du lundi 4 septembre au vendredi 6 octobre 2023



Lundi 4/09

Macédoine
Pennes
Bolognaise végétarienne
Morbier
Fruit

Mardi 5/09

Melon
Ferme La Brosse Boeuf aux olives
Riz basmati
Ferme Les Alpinistes Fromage de chèvre
Compote

Jeudi 7/09

Taboulé
Rôti de porc
Haricots verts
Ferme Le Terrier Fromage blanc
Fraises

Vendredi 8/09

Duo de saucissons
Poisson
Sauce beurre blanc
Epinards
Ferme La Niro Semoule au lait
Fruit

Lundi 11/09

Betteraves
Omelette
Ratatouille
 Yaourt vanille
Fruit

Mardi 12/09

Duo courgettes/carottes
Ferme Berson Veau marango
Petits pois
Brie
Liégeois chocolat

Jeudi 14/09

Tomates
Jambon
Moquette
Saint Nectaire
Pêche au sirop

Vendredi 15/09

Pépinettes
Poisson
Broccolis
Ferme La Niro Flan vanille
Fruit

Lundi 18/09

Mâche/surimi/croûtons
Emincés de volaille marinée
Piperade
Kiri
Gâteau au citron

Mardi 19/09

Concombres
Couscous d'agneau
Semoule
Saint Paulin
Flamboi

Jeudi 21/09

Céleri rémoulade
EPICOEUR Pâtes
Lentilles à la tomate
Ferme Les Alpinistes Tomme de chèvre
Poire au sirop

Vendredi 22/09

Trio de céréales
Poisson
Purée de carottes
Petit suisse
Fruit

Lundi 25/09

Pain de thon
Oeuf florentine
 Yaourt nature
Fruit

Mardi 26/09

Radis
Sauté de porc à l'indienne
Semoule
 Cantal
Compote

Jeudi 28/09

Carottes râpées
Riz
Carbonara de salsifis
Velouté fruits
Biscuit

Vendredi 29/09

Pâté de campagne
 Brandade de poisson
Vache qui rit
Fruit

Lundi 2/10

Rillettes de sardine
Chili sin carné
Coquille
 Ossau Iraty
Fruit

Mardi 3/10

Salade/jambon/emmental/croûtons
Filet de poulet de Challans
Pomme de terre grenaille
Donuts

Jeudi 5/10

Tomates
Cassoulet
Saucisse
Comté
Fruits au sirop

Vendredi 6/10

Perles de pâte
Poisson
Julienne de légumes
Ferme Le Terrier Fromage blanc
Fruit

Le restaurant interscolaire propose des produits BIO 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 et Paillars

Légumes bio : LE CHAMPS DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonay

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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