



## MENUS

### Du mardi 22 avril au vendredi 23 mai 2025



#### Lundi 21/04

Férié



#### Mardi 22/04

Piémontaise  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Pomme  
Surprise de Pâques



#### Jeudi 24/04

Taboulé  
Oeuf florentine  
Brie  
Banane



#### Vendredi 25/04

Carottes râpées  
Rôti de porc  
Chips  
Yaourt à boire  
Petit gâteau

#### Lundi 28/04

Betteraves  
Carbonara de salsifis  
Pâtes  
Saint Nectaire  
Kiwi



#### Mardi 29/04

Concombres  
Rôti de bœuf  
Grenailles  
Gouda  
Compote pomme/fraise

Ferme La Brosse

#### Jeudi 1/05

Férié



#### Vendredi 2/05

Oeuf mayonnaise  
Poisson meunière  
Céleri  
Fromage blanc  
Banane

Ferme Le Terrier

#### Lundi 5/05

Quinoa  
Filet de poulet  
Haricots verts  
Comté  
Pomme



#### Mardi 6/05

Radis beurre  
Veau aux olives  
Riz basmati  
Saint Paulin  
Ananas au sirop



#### Jeudi 8/05

Férié

#### Vendredi 9/05

Macédoine  
Omelette  
Pâtes  
Petit suisse nature  
Fraises de Vendée

GRAIN D'ÉPI



#### Lundi 12/05

Duo de saucissons  
Couscous de légumes  
Boulgour  
Yaourt  
aux fruits rouges  
Cerises



#### Mardi 13/05

Tomates vinaigrette  
Rôti de porc  
Lentilles  
Reblochon  
Crème saveur caramel

LSBV



#### Jeudi 15/05

Pépinettes  
Sauté de lapin local  
Carottes vichy  
Fromage blanc  
Fraises de Vendée

Ferme Le Terrier

#### Vendredi 16/05

Salade coleslaw  
Poisson  
sauce beurre blanc  
Rigatoni d'épeautre  
Flan saveur vanille  
Biscuit



Ferme La Niro

#### Lundi 19/05

Mâche/maïs/surimi  
Gratin de courgettes  
Riz pilaf  
Tomme de chèvre  
Compote de pommes

Ferme Les Alpinistes

#### Mardi 20/05

Concombres  
Sauté de dinde  
à la normande  
Petits pois  
Cantal  
Mousse au chocolat



#### Jeudi 22/05

Céleri rémoulade  
Jambon  
Haricots Navy  
Morbier  
Pêche au sirop

LSBV



#### Vendredi 23/05

Rillettes de porc  
Poisson  
sauce safrané  
Épinards  
Semoule saveur vanille  
Abricot



Ferme La Niro

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 Pailiers

Légumes bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonnay - 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 & MAREE, Saint Amand sur Sèvre

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