



MENUS

DU LUNDI 30 JUIN AU VENDREDI 4 JUILLET 2025

LUNDI 30 JUIN

Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts
Pont l'Évêque
Nectarine



MARDI 1 JUILLET

Melon
Carbonara de salsifis
Pâtes
Comté
Légeois vanille



JEUDI 3 JUILLET

Tomates/mozzarella
Rôti de bœuf
Grenailles
Barre glacée



VENDREDI 4 JUILLET

Wrap thon / crudités
Sandwich de dinde
Chips
Yaourt à boire
Banane

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 Paillers

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 & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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