



## MENUS

### DU LUNDI 1ER SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE 2025

#### LUNDI 1/09

Macédoine   
Farce à la tomate  
Riz basmati  
Tartare  
Banane



#### MARDI 2/09

Melon  
Oeuf florentine   
Brie  
Liégeois saveur vanille

#### JEUDI 4/09

Tomates vinaigrette  
Jambon  
 Haricots blancs  
 Yaourt   
Fruits au sirop

#### VENDREDI 5/09

Batavia/surimi/croûtons  
 Poisson  
sauce au beurre blanc  
Purée de carottes   
 Comté  
Donuts

#### LUNDI 8/09

Taboulé  
 Cordon bleu  
Ratatouille  
Petit suisse  
Fruit

#### MARDI 9/09

Concombres  
 Bœuf à la provençale  
 Fusilis   
 Saint Nectaire  
Compote de pommes

#### JEUDI 11/09

Carottes râpées   
Gratin de courgettes  
Riz thaï  
 Cantal  
Mousse au chocolat

#### VENDREDI 12/09

Rillettes de porc  
 Poisson sauce crustacés  
 Brocolis  
 Semoule au lait  
 Fruit



#### LUNDI 15/09

Oeuf mayonnaise  
Moussaka de légumes  
 Yaourt   
saveur fraise  
Fruit

#### MARDI 16/09

Melon  
 Veau marenco  
 Petits pois   
Maroilles   
Poire au sirop

#### JEUDI 18/09

Batavia/thon/croûtons  
 Saucisse  
 Lentilles   
Camembert  
Crème au caramel

#### VENDREDI 19/09

Perles marines  
 Gratin de poisson  
 Haricots verts  
 Fromage blanc  
 Fruit

#### LUNDI 22/09

Betteraves  
Chili sin carné  
 Riz long  
 Emmental  
Fruit



#### MARDI 23/09

Tomates/Mozzarella  
 Sauté de porc à la moutarde  
 Semoule  
Liégeois saveur chocolat

#### JEUDI 25/09

Salade de choux  
 Poulet rôti  
 Pomme de terre vapeur  
 Pont l'Évêque  
Pêche au sirop

#### VENDREDI 26/09

Quinoa vinaigrette  
 Poisson pané  
Piperade  
Petit suisse aux fruits  
Fruit



#### LUNDI 29/09

Pain de thon  
Kebab  
Boulgour  
 Fourme d'Ambert  
Fruit

#### MARDI 30/09

Concombres  
Lasagnes végétariennes  
Boursin  
Compote pomme/banane

#### JEUDI 2/10

Pépinettes  
 Rôti de dinde  
 Céleri poêlé  
 Yaourt nature sucré  
Fruit

#### VENDREDI 3/10

Mâche/jambon/croûtons  
 Brandade de poisson  
 Tomme de chèvre  
Éclair au chocolat

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, Montournais

**Huiles bio :** LA FERME D'URSULE, Chantonay

**Lait bio :** GAEC LA NIRO, Le Boupère - **Laitages bio :** LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Paillères

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

**Pâtes bio :** LA FERME DU TERRIER, Saint Mesmin - **GRAIN D'EPI,** Luçon

**Fromages bio :** TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

**Viande bovine HV :** GAEC LA BROSSE, Le Boupère - **Viande bovine bio :** Élevage, Sèvremont

