



MENUS

DU LUNDI 6 OCTOBRE AU VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025



LUNDI 6/10

Rillettes de sardines
Gratin de chou-fleur
au jambon
Yaourt brassé
Raisin



Ferme Berson

MARDI 7/10

Céleri rémoulade
Pennés
à la bolognaise de bœuf
Abondance
Crème saveur vanille



JEUDI 9/10

Taboulé
Omelette
Ratatouille
Petit suisse
Pomme

VENDREDI 10/10

Duo de saucissons
Poisson
sauce du gl'ré
Petits pois
Flan saveur chocolat
Poire



Ferme La Niro



LUNDI 13/10

Perles marines
Cordon bleu
Butternut
Brie
Banane



MARDI 14/10

Salade de choux
Couscous d'agneau
Semoule
Tartare
Compote de pommes



JEUDI 16/10

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Épinards sauce béchamel
Yaourt sucré
Raisin



Ferme Le Terrier



VENDREDI 17/10

Carottes râpées
Gratin de patates douces
aux lentilles
Gouda
Donuts d'Halloween



LUNDI 3/11

Macédoine
Tartiflette
végétarienne
Vache qui rit
Kiwi



MARDI 4/11

Concombres
Rôti de bœuf
Grenailles
Fromage de chèvre
Flamby

Ferme La Brosse



Ferme Les Alpinistes



JEUDI 6/11

Pépinettes
Choucroute de porc
Yaourt saveur vanille
Banane



VENDREDI 7/11

Rillettes de poulet
Poisson
sauce safran
Brocolis
Riz au lait
Pomme



Ferme La Niro



LUNDI 10/11

Salade de riz
Oeuf florentine
Saint Paulin
Clémentine



MARDI 11/11

Férié

JEUDI 13/11

Mâche/surimi/croûtons
Carbonara de salsifis
Pâtes tracteur
Île flottante



Grain d'épi



VENDREDI 14/11

Taboulé
Filet de poulet
Carottes poêlées
Kiri
Poire



LUNDI 17/11

Betteraves
Poêlée de légumes
au curry
Boulghour
Yaourt saveur citron
Kiwi



Ferme Le Terrier

MARDI 18/11

Salade de choux
Blanquette de veau
Riz basmati
Reblochon
Poire au sirop



JEUDI 20/11

Duo de carottes/céleris
Saucisses
Haricots Navy
Reblochèvre
Liégeois saveur vanille



BEGEIN



Ferme Les Alpinistes



VENDREDI 21/11

Potage aux légumes
Poisson meunière
Purée de potiron
Comté
Tarte aux pommes



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 Pailleur

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

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

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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

