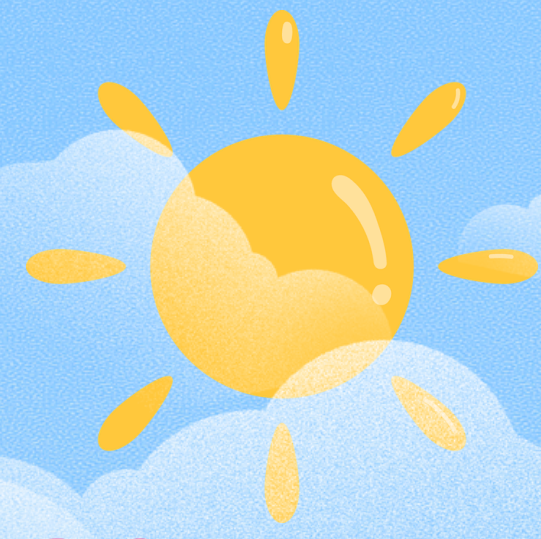


Restaurant interscolaire

22, rue de la marne - 85510 Le Boupère
02 51 91 49 41 - cgrileboupere@orange.fr



MENUS

Du mardi 26 mai au vendredi 26 juin 2026

Lundi 25/05

Férié

Mardi 26/05

 Mâche/surimi/croûtons
Raviolis de bœuf
Brie
Liégeois saveur vanille

Jeudi 28/05

Quinoa
Oeufs florentine 
 Yaourt saveur vanille
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Vendredi 29/05

Carottes râpées 
Poisson 
sauce au beurre blanc
Riz
Comté 
Tarte aux pommes

Lundi 1/06

Macédoine 
Chili sin carné
Semoule 
Petit suisse
Fruit de saison

Mardi 2/06

Concombres 
Colombo de porc 
Petits pois 
Fourme d'Ambert 
Crème saveur chocolat 
Ferme Le Terrier

Jeudi 4/06

 Piémontaise 
Rôti de dinde
Haricots verts 
Fromage blanc 
Ferme Le Terrier
Fraises de Vendée

Vendredi 5/06

Duo de saucissons 
Poisson pané 
Gratin de courgettes 
Semoule au lait 
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Lundi 8/06

 Betteraves 
 Pâtes tracteurs
Grain d'épi
Carbonara de salsifis
Saint Nectaire 
Fruit de saison

Mardi 9/06

Tomates 
Jambon
Haricots Navy 
Camembert
Compote de pommes

Jeudi 11/06

Duo carottes/courgettes 
et sa fayonnaise
Piperade 
Omelette 
Yaourt sucré 
Auprès des laitiers
Biscuit

Vendredi 12/06

Taboulé
Poisson 
sauce duqlérée
Purée de carottes
 Flan saveur caramel
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Lundi 15/06

 Oeuf mayonnaise
Gratin d'aubergines 
au parmesan 
Fusillis 
Boursin
Fruit de saison

Mardi 16/06

Melon
Couscous d'agneau 
Boulgour
Morbier 
Pêche au sirop

Jeudi 18/06

Pépinettes 
Poulet rôti 
Ratatouille 
Fromage blanc 
Ferme Le Terrier
Fraises de Vendée

Vendredi 19/06

Cervelas vinaigrette
Poisson 
sauce crustacés
Brocolis 
Edam
Salade de fruits frais

Lundi 22/06

 Mâche/thon/croûtons
Cordon bleu
Carottes sautées 
Ossau Iraty 
 Crème saveur vanille
Ferme Le Terrier
Banane

Mardi 23/06

Tomates 
 Veau marenço
 Rigatonis d'épeautre
EPICOEUR
Tome de chèvre 
Ferme Les Alpinistes
Compote pommes/pêches

Jeudi 25/06

 Salade de chou
 Curry de légumes
Riz basmati
Emmental 
Glace

Vendredi 27/06

Salade starsbourgeoise
Gratin de poisson 
Poêlée de céleri 
Petit suisse nature
Fraises de Vendée

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 et laitages bio : AUPRES DES LAITIERS, Le Boupère - Laitages bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Pailleurs

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

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

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Sèvremont

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