

MENUS

DU LUNDI 12 JANVIER AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026

LUNDI 12/01

- Betteraves 
- Cordon bleu
- Butternut 
- Abondance 
- Galette des rois 

LUNDI 19/01

- Macédoine 
- Boulgour
- Légumes de couscous 
- Fromage blanc 
- Banane Auprès des laitiers

LUNDI 26/01

- Mâche/surimi/croûtons 
- Tartiflette
- végétarienne
- Camembert
- Crème vanille

LUNDI 2/02

- Rillettes de sardines 
- Gratin de chou-fleur
- au jambon
- Ossau Iraty 
- Pomme

LUNDI 9/02

- Betteraves 
- Farce à la tomate 
- Coquinette EPICOEUR
- Yaourt saveur vanille 
- Poire Ferme Les Alpinistes

MARDI 13/01

- Carottes râpées Jardin de l'Yprésis
- Navarin d'agneau
- Semoule 
- Brie
- Poire au sirop

MARDI 20/01

- Céleri rémoulade Jardin de l'Yprésis
- Sauté de dinde 
- Petits pois
- Muster 
- Compote de pommes

MARDI 27/01

- Salade de chou-fleur 
- Veau marengo
- Riz basmati
- Yaourt saveur fraise 
- Kiwi

MARDI 3/02

- Salade coleslaw 
- Bœuf bourguignon 
- Pâtes cœur de Vendée Grain d'épi
- Béclette 
- Compote pomme/banane

MARDI 10/02

- Taboulé
- Sauté de porc 
- à la moutarde
- Céleri 
- Tome blanche
- Banane

JEUDI 15/01

- Salade de choux
- Pâtes tracteurs Grain d'épi
- Carbonara de salsifis
- Yaourt saveur citron Ferme Le Terrier
- Biscuit

JEUDI 22/01

- Pémontaise
- Oeuf florentine 
- Petit suisse
- Poire

JEUDI 29/01

- Perles marines
- Choux à la crème
- Saucisse 
- Cantal 
- Donuts

JEUDI 5/02

- Batavia
- thon/maïs/croûtons
- Jambon
- Haricots Navy LSBV
- Tartare
- Pêche au sirop

JEUDI 12/02

- Mâche/œuf/croûtons
- Lasagnes
- végétariennes
- Fourme d'Ambert 
- Liégeois saveur vanille

VENDREDI 16/01

- Duo de saucissons 
- Poisson
- sauce crustacés
- Purée de légumes 
- Riz au lait Auprès des laitiers
- Kiwi

VENDREDI 23/01

- Soupe aux légumes
- Poisson pané 
- Brocolis 
- Flan saveur chocolat Auprès des laitiers
- Petit gâteau

VENDREDI 30/01

- Rillettes de porc 
- Poisson 
- Sauce au beurre blanc
- Brunoise de légumes 
- Semoule au lait Auprès des laitiers
- Banane

VENDREDI 6/02

- Salade de riz
- Omelette
- Ratatouille
- Kiri
- Crêpe au sucre 

VENDREDI 13/02

- Salade de choux
- et emmental
- Porc laqué
- Riz cantonais
- Beignet à l'ananas 

VACANCES

Le restaurant intercolaire propose régulièrement dans ses menus, des produits BIO, labellisés et s'approvisionne le plus localement possible.

Fromages : Fromage de chèvre bio : LA FERME DES ALPINISTES, La Gaubretière – Tomme de vache bio : GAEC LA SOURCE, Montournais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay

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

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

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Sèvremont

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

