



Restaurant interscolaire

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

# MENUS

DU LUNDI 12 JANVIER AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026



## LUNDI 12/01

Betteraves   
Cordon bleu  
Butternut   
Abondance   
Galette des rois 


## MARDI 13/01

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

## JEUDI 15/01

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

## VENDREDI 16/01

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


## LUNDI 19/01

Macédoine   
Boulgour  
Légumes de couscous   
Fromage blanc   
Banane 





## MARDI 20/01

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


## JEUDI 22/01

Pémontaise  
Oeuf florentine   
Petit suisse  
Poire



## VENDREDI 23/01

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



## LUNDI 26/01

Mâche/surimi/croûtons   
Tartiflette  
végétarienne  
Camembert  
Crème vanille

## MARDI 27/01

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

## JEUDI 29/01

 Perles marines  
 Choux à la crème  
BEGEIN  
Saucisse   
Cantal   
Donuts





## VENDREDI 30/01

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




## LUNDI 2/02

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

## MARDI 3/02

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

## JEUDI 5/02

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

## VENDREDI 6/02

Salade de riz  
Omelette  
Ratatouille  
Kiri  
Crêpe au sucre 



## LUNDI 9/02

Betteraves   
Farce à la tomate  
 Coquinnette   
Yaourt saveur vanille   
Poire 

## MARDI 10/02

Taboulé  
Sauté de porc   
à la moutarde  
Céleri   
Tome blanche  
Banane

## JEUDI 12/02

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

## VENDREDI 13/02

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

V A C A N C E S

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

Fromages : Fromage bio : EPICOEUR, Fromage bio : 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 Pailles

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

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

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Sèvremont

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