

MENUS

DU LUNDI 2 MARS AU VENDREDI 3 AVRIL 2026



LUNDI 2/03

Mâche surimi/croûtons
Tartiflette Petit suisse Biscuit

LUNDI 9/03

Macédoine Moussaka de légumes Brie Cocktail de fruits

LUNDI 16/03

Pain de thon Rigatoni d'épeautre Carbonara de salsifis Emmental Pomme

LUNDI 23/03

Taboulé Cordon bleu Haricots verts Reblochon Poire

LUNDI 30/03

Betteraves Gratin de chou fleur au jambon Tome de chèvre Banane

MARDI 3/03

Pépinettes Kebab Ratatouille Maroilles Pomme

MARDI 10/03

Carottes râpées Carry de porc Riz thaï Comté Crème saveur chocolat

MARDI 17/03

Salade coleslaw Cassoulet Camembert Flamby

MARDI 24/03

Salade de choux Pâtes Infernal à la bolognaise Edam Crème saveur caramel au beurre salé

MARDI 31/03

Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pâtes Tracteurs Boursin Compote de pommes

JEUDI 5/03

Oeuf mayonnaise Lentilles
LSBV Patate douce Yaourt saveur vanille
Auprès des laitiers Banane

JEUDI 12/03

Piémontaise Rôti de dinde Carottes sautées Fromage blanc
Ferme Le Terrier Poire

JEUDI 19/03

Concombres Chili sin carné Riz basmati Yaourt nature Biscuit
Auprès des laitiers

JEUDI 26/03

Perles marines Oeuf florentine Petit suisse aux fruits Salade de fruits frais

JEUDI 2/04

Radis beurre Couscous de légumes Semoule Abondance Liégeois saveur vanille

VENDREDI 6/03

Cervelas vinaigrette Poisson sauce beurre blanc Poêlée de légumes Flan saveur caramel
Auprès des laitiers Kiwi

VENDREDI 13/03

Salade de chou fleur Poisson pané Épinards à la crème Kiri Tarte au citron

VENDREDI 20/03

Duo de saucissons Poisson sauce duglérée Purée de céleri Semoule au lait
Auprès des laitiers Banane

VENDREDI 27/03

Mâche jambon/croûtons Brandade de poisson Île flottante

VENDREDI 3/04

Rillettes de porc Poisson Sauce safranée Brocolis Yaourt saveur fruits rouges Pomme
Ferme Le Terrier

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, Chantonnay

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

Légumes bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Sacré Bio de Vendée, Chantonnay - 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 BROSSE, Le Boupère - Viande bovine bio : Elevage BERSON, Sèvremont

Légumes bio