



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  
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

### Jeudi 4/06

Piémontaise  
Rôti de dinde  
Haricots verts  
Fromage blanc  
Fraises de Vendée

### Vendredi 5/06

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

### Lundi 8/06

Betteraves  
Pâtes tracteurs  
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  
Biscuit

### Vendredi 12/06

Taboulé  
Poisson  
sauce duqlérée  
Purée de carottes  
Flan saveur caramel  
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  
Boulqour  
Morbier  
Pêche au sirop

### Jeudi 18/06

Pépinettes  
Poulet rôti  
Ratatouille  
Fromage blanc  
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  
Banane

### Mardi 23/06

Tomates  
Veau marenco  
Rigatonis d'épeautre  
Tome de chèvre  
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, Chantonnay

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, 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 : Élevage BERSON, Sèvremont