



Restaurant interscolaire

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

MENUS

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI 5\10

Pépinettes
Cordon bleu
Céleri
Comté
Raisin

MARDI 6\10

Mâche/surimi/croûtons
Colombo de porc
Petits pois
Ossau Iraty
Poires au sirop

JEUDI 8\10

Salade de choux
Lasagnes d'épinards
au chèvre frais
Camembert
Liégeois saveur vanille

VENREDI 9\10

Rillettes de porc
Poisson
sauce crustacés
Brocolis
Yaourt nature sucré
Auprès des laitiers
Banane



NOUVELLES SAVEURS,
REPAS AUX COULEURS AUTOMNALES...
ON GÔTE DE TOUT ET ON SE RÉGALE SURTOUT,
À LA CANTINE !



LUNDI 12\10

Betteraves
Tartiflette
Tartare
 Gâteau au citron
"fait maison"

MARDI 13\10

Salade de chou-fleur
Sauté de kangourou
 Pâtes Grain d'épi
Pont l'évêque
Tarte tatin

JEUDI 15\10

Salade de papaye
Curry massaman de poulet
Riz thaï
 Chèvre frais aux épices
Ferme Les Alpinistes
Salade de fruits exotiques

VENREDI 16\10

Carottes râpées
Purée de patates douces
 Lentilles LSBV
Vieux Gouda
Donuts d'Halloween

LUNDI 2\11

Taboulé
Moussaka
de légumes
Curé Nantais
Poire

MARDI 3\11

Ferme La Brosse Salade coleslaw
Bœuf stroganoff
 Rigatonis d'épeautre
EPICOEUR
Yaourt saveur vanille
Auprès des laitiers
Biscuit

JEUDI 5\11

Concombres
 Cassoulet
Saint Moret
Compote
pomme/banane

VENREDI 6\11

Duo de saucissons
 Poisson
sauce beurre blanc
Poêlée de légumes
 Fromage blanc
Ferme Le Terrier
Kiwi

LUNDI 9\11

Perles marines
Gratin de chou-fleur
au jambon
Comté
Banane

MARDI 10\11

Céleri rémoulade
Blanquette de veau
Riz
Emmental
Crème saveur chocolat

JEUDI 12\11

Radis beurre
Rôti de dinde
Purée de potimarron
Île flottante

VENREDI 13\11

Salade de pommes de terre
 Poisson pané
Ratatouille
Saint Nectaire
Pomme

LUNDI 16\11

Macédoine
Carbonara de salsfis
Fusillis
Petits suisses
Clémentine

MARDI 17\11

Salade de riz
Poulet rôti
Haricots verts
 Beclette Ferme Les Alpinistes
Poire

JEUDI 19\11

Duo carotte/céleri râpés
BEGEIN
Saucisses
Lentilles
Maroilles
Abricots au sirop

VENREDI 20\11

Mâche/thon/mâis
Oeuf florentine
Auprès des laitiers Flan
saveur chocolat/cookies
Biscuit

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 Paillevin

Légumes bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Paillevin - Légumes Nature et progrès : LES JARDINS DE L'YPRÉSIS, Saint Mars La Reorthie

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