



# MENUS

## Du lundi 7 octobre au vendredi 22 novembre 2024

### Lundi 7/10

Rillettes de porc   
Moussaka de légumes  
Yaourt saveur abricot   
Ferme Le Terrier Fruit



### Mardi 8/10

Concombres  
Sauté de dinde   
à la provençale  
Petits pois   
Tomme blanche  
Crème au caramel

### Jeudi 10/10

Salade de choux   
 Pennes   
Bolognaise végétarienne  
Saint Nectaire   
Pêche au sirop 

### Vendredi 11/10

Salade riz  
Poisson   
à la crème de poivrons  
Brocolis   
Flan au chocolat   
Fruit

### Lundi 14/10

Betteraves  
Chili sin carné  
Riz basmati  
 Comté  
Fruit

### Mardi 15/10

 Batavia/thon/croûtons  
 Porc à l'orientale  
Semoule   
 Ossau Iraty  
Compote

### Jeudi 17/10

Perles au jambon  
 Poisson meunière  
Épinards   
 Yaourt saveur vanille  
Fruit

### Vendredi 18/10

Radis   
Hachis parmentier   
Gouda  
Donuts d'Halloween  
**VACANCES**

### Lundi 4/11

Taboulé  
Omelette  
Ratatouille  
Petit suisse  
Fruit

### Mardi 5/11

Oeufs/mayonnaise  
Navarin d'agneau   
 Pommes de terre vapeur  
 Bûche de chèvre   
Fruit

### Jeudi 7/11

 Duo carottes/céleris  
Saucisse de porc   
 Haricots blancs Navy  
Brie  
Cocktail de fruits

### Vendredi 8/11

Cervelas vinaigrette  
Poisson   
sauce au beurre blanc  
Haricots verts   
 Riz au lait   
Fruit

### Lundi 11/11

Férié  


### Mardi 12/11

Mâche/surimi/croûtons  
Carbonara de salsifis  
Coquillettes   
Camembert  
Poire au sirop

### Jeudi 14/11

Carottes râpées   
Bœuf bourguignon  
Petits pois   
Emmental   
Liégeois au chocolat

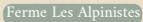
### Vendredi 15/11

Salade coleslaw  
Rôti de dinde  
Chips  
Yaourt à boire  
Banane

### Lundi 18/11

Pépinettes   
Gratin de chou fleur   
au jambon  
Yaourt nature sucré   
Ferme Le Terrier Fruit

### Mardi 19/11

Céleri rémoulade   
Blanquette de veau   
Riz long   
 Reblochèvre   
Flamby

### Jeudi 21/11

 Duo de choux   
 Rôti de porc échine  
 Lentilles  
Tomme de Savoie   
Compote pomme/banane

### Vendredi 22/11

 Le champ du possible Soupe aux légumes   
 Poisson pané  
Piperade  
Fromage blanc   
Ferme Le Terrier Fruit

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, Montoumais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonay

Lait bio : GAEC LA NIRO, Le Boupère - Laitages bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Paillers

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

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint-Mesmin

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint-Amand sur Sèvre

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

