



Restaurant interscolaire

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



MENUS

Du lundi 25 novembre 2024 au vendredi 10 janvier 2025

Lundi 25/11

Macédoine

EPICOEUR Pâtes
Bolognaise végétarienne
Brie
Fruit

Mardi 26/11

Concombres
Sauté de dinde
Petits pois
Tartare
Crème à la vanille

Jeudi 28/11

Taboulé
Jambon
Purée de carottes
Petit suisse
Fruit

Vendredi 29/11

Rillettes de porc
Poisson
sauce au beurre rouge
Épinards
Semoule au lait
Fruit

Lundi 2/12

Piémontaise
Kebab
Ratatouille
Yaourt saveur fraise
Fruit

Mardi 3/12

Batavia/œuf/maïs/croûtons
Porc à la moutarde
Riz basmati
Comté
Compote de pommes

Jeudi 5/12

Salade de choux
Parmentier de
patates douces et lentilles
Fromage blanc
Petit gâteau

Vendredi 6/12

Pépinettes
Gratin de poisson
Julienne de légumes
Morbier
Fruit

Lundi 9/12

Betteraves
Cordon bleu
 Haricots verts
Ossau Iraty
Gâteau citron fait maison

Mardi 10/12

Rillettes de sardines
Civet de biche
Pommes de terre vapeur
Camembert
Fruit

Jeudi 12/12

Duo carottes/céleris
Chili sin carné
Riz thaï
Fourme d'Ambert
Mousse au chocolat

Vendredi 13/12

Mousson de canard
Poisson sauce crustacé
Brocolis
Flan à la vanille
Fruit

Lundi 16/12

Oeuf mayonnaise
Couscous de légumes
Semoule
Yaourt saveur vanille
Fruit

Mardi 17/12

Salade/surimi/croûtons
Gratin de chou fleur
aux lardons
Fromage de chèvre
Pêche au sirop

Jeudi 19/12

Salade coleslaw
Bœuf aux olives
Fusilis
Reblochon
Crème au caramel

Vendredi 20/12

Menu de Noël
Wrap au saumon
Chapon sauce suprême
Pomme de terre dauphine
Bûche vanille/fraise
Surprise de Noël

Lundi 6/01

Mâche/thon/croûtons
Tartiflette
Edam
Compote pomme/fraise

Mardi 7/01

Duo de saucissons
Oeuf florentine
Vache qui rit
Fruit

Jeudi 9/01

Carottes râpées
 Saucisse
Moquette
Petit suisse aux fruits
Ananas au sirop

Vendredi 10/01

Soupe aux légumes
Poisson pané
Ratatouille
Emmental
Galette des rois

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 bio : GAEC LA NIRO, Le Boupère - Laitages bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Pailers
Légumes bio : LE CHAMP DU POSSIBLE, Sèvremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonnay - Légumes Nature et progrès : LES JARDINS DE L'YPRÉSIS, Saint Mars La Réorthe
Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin
Poisson MSC : LE PIRE & MAREE, Saint Amand sur Sèvre
Viande bovine HVE : GAEC LA BROSSE, Le Boupère - Viande bovine bio : Élevage BERSON, Sèvremont