



Restaurant interscolaire

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



# MENUS

Du lundi 26 mai au vendredi 27 juin 2025

## Lundi 26/05

Pain de thon  
Moussaka de légumes   
Bûche de chèvre   
Nectarine

## Mardi 27/05

Tomates vinaigrette   
Couscous d'agneau   
Semoule   
Brie  
Liégeois saveur vanille

## Jeudi 29/05

Fénié

## Vendredi 30/05

## Lundi 2/06

Oeuf mayonnaise  
Raviolis au bœuf  
Tartare  
Pomme

## Mardi 3/06

Melon  
Veau marengo   
Riz basmati   
Comté   
Glace

## Jeudi 5/06

Céleri rémoulade   
Ratatouille   
Pennes   
Yaourt saveur vanille   
Biscuit

## Vendredi 6/06

Mousson de canard   
Poisson sauce duglénée   
Purée de carottes   
Riz au lait   
Abricot

## Lundi 9/06

Fénié

## Mardi 10/06

Salade de pommes  
de terre au thon  
Kebab  
Haricots verts   
Vache qui rit  
Compote pomme/banane

## Jeudi 12/06

Salade de riz  
Oeuf florentine   
Yaourt   
aux fruits rouges  
Prune

## Vendredi 13/06

Concombres   
Poisson   
sauce beurre blanc  
Tracteurs   
Maroilles   
Donuts au chocolat

## Lundi 16/06

Macédoine   
Farce à la tomate  
Riz thaï  
Reblochère   
Pêche

## Mardi 17/06

Melon  
Poulet rôti   
Petits pois  
Camembert  
Crème saveur chocolat

## Jeudi 19/06

Tomates vinaigrette   
Lasagnes  
végétariennes  
Emmental   
Poire au sirop

## Vendredi 20/06

Pépinettes   
Gratin de poisson  
Brocolis   
Fromage blanc   
Fraise de Vendée

## Lundi 23/06

Betteraves  
Gratin d'aubergines  
au parmesan   
Fusillis   
Petit suisse  
Abricot

## Mardi 24/06

Quinoa vinaigrette  
Poisson pané   
Julienne de légumes   
Yaourt de chèvre   
Prune

## Jeudi 26/06

Salade verte  
surimi/croûtons  
Saucisse de porc   
Mogette de Vendée   
Saint Nectaire  
Éclair au chocolat

## Vendredi 27/06

Duo carottes/courgettes  
Mayonnaise  
Hachis parmentier  
de bœuf   
Glace   
saveur vanille/fraise

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, Chantonay

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, Chantonay - Légumes Nature et progrès : LES JARDINS DE L'YPRESIS, Saint Mars La Réorthe

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin - GRAIN D'ÉPI, Luçon

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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