



Restaurant interscolaire

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



MENUS



Du lundi 24 novembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026

Lundi 24\11

Semoule vinaigrette
Kebab
Ratatouille
Emmental
Clémentine

Mardi 25\11

Batavia/thon/croûtons
Sauté de dinde
 Pâtes cœurs de Vendée
Petit suisse aromatisé
Biscuit

Jeudi 27\11

Carottes râpées
Chili sin carné
Riz thaï
Brie
Compote de pommes

Vendredi 28\11

Salade de pommes de terre
Poisson
sauce bonne femme
Purée de céleri
 Flan saveur caramel
Ferme La Niro
Banane

Lundi 1\12

Macédoine
Rigatonis d'épeautre
à la sauce carbonara
Camembert
Pomme

Mardi 2\12

Céleri rémoulade
Sauté de porc
Petits pois
 Maroilles
Liégeois saveur chocolat

Jeudi 4\12

Salade de chou-fleur
Langue de bœuf
Semoule
 Fromage blanc
Fruits au sirop

Vendredi 5\12

Cervelas vinaigrette
 Poisson
sauce beurre blanc
Brocolis
 Millet au lait
Ferme La Niro
Kiwi

Lundi 8\12

Oeuf mayonnaise
Dalh de lentilles
Riz basmati
Yaourt
saveur fruits rouges
Clémentine

Mardi 9\12

Salade de choux
Pâtes
à la bolognaise
Fourme d'Ambert
Compote
pomme/poire

Jeudi 11\12

Taboulé
 Rôti de dinde
Poêlée de céleri
Comté
Pomme

Vendredi 12\12

Soupe de légumes
Poisson pané
Butternut
Cantal
Flan pâtissier

Lundi 15\12

Pain de thon
Oeuf florentine
Petit suisse
Banane

Mardi 16\12

Carottes râpées
Civet de biche
Fusilis
 Tomme de chèvre
Ferme Les Alpinistes
Pêche au sirop

Jeudi 18\12

Batavia/oeuf/croûtons
BEGEIN
Saucisse
Haricots Navy
Gouda
Crème saveur chocolat

Vendredi 19\12

REPAS DE NOËL
Mousson de canard
Ferme La Brosse
Rôti de bœuf
Pommes dauphines
Cœur de Vendée
Bûche glacée
Surprise de Noël

VACANCES

Lundi 5\01

Mâche/surimi/croûtons
 Raviolis
Vache qui rit
Compote pomme/fraise

Mardi 6\01

Perles marines
 Jolie de porc
Haricots verts
Danonino
Kiwi

Jeudi 8\01

Quinoa
Omelette
Piperade
 Fromage blanc
Banane

Vendredi 9\01

Salade coleslaw
Poisson
sauce safranée
Riz pilaf
Saint Nectaire
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, Montbrial

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay

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, Chantonnay - Légumes Nature et progrès : LES JARDINS DE L'YVRE-GLIS, Saint Mars La Réorthe

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

Poisson MSC : TERRE & MERÉE, Sèvremont

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

