



MENUS

Du mardi 7 avril au vendredi 22 mai 2026

Lundi 6/04

Féié



Mardi 7/04

Oeuf mayonnaise 
Raviolis de bœuf
Brie
Poire
Surprise de Pâques 

Jeudi 9/04

Carottes râpées 
Poisson pané 
Petits pois 
Cantal 
Ananas au sirop

Vendredi 10/04

Salade strasbourgeoise
Omelette 
Épinards 
Fromage blanc 
Banane 

VACANCES

Lundi 27/04

Macédoine 
Farce à la tomate
Riz basmati
Saint Nectaire 
Pomme

Mardi 28/04

Concombres
Lasaka au parmesan 
Bûche de chèvre 
Mousse au chocolat 

Jeudi 30/04

Taboulé
Pilon de poulet 
Carottes Vichy 
Yaourt saveur vanille 
Kiwi 

Vendredi 1/05

Féié

Lundi 4/05

Mâche/surimi/croûtons 
Tartiflette 
végétarienne
Vache qui rit
Compote

Mardi 5/05

Céleri rémoulade
Carbonade de bœuf 
Pâtes 
Saint Nectaire 
Crème saveur vanille 


Jeudi 7/05

Perles marines 
Rôti de porc 
Haricots verts 
Comté 
Salade de fruits frais

Vendredi 8/05

Féié

Lundi 11/05

Piémontaise 
Kebab
Ratatouille 
Camembert
Pomme

Mardi 12/05

Radis beurre
Veau façon tajine 
Boulgour
Boursin
Donuts

Jeudi 14/05

Féié

Vendredi 15/05

Lundi 18/05

Rillettes de porc 
Poêlée de légumes 
au curry
Riz thaï 
Reblochon
Banane

Mardi 19/05

Tomate
Lasagnes de bœuf 
Grain d'épi
Abondance 
Pêche au sirop

Jeudi 21/05

Asperges
Sauté de dinde 
Semoule 
Fromage blanc 
Fraises 

Vendredi 22/05

Pépinettes 
Poisson 
Brocolis 
Flan saveur vanille 
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, Chantonay

Lait et laitages bio : AUPRES DES LAITIERS, Le Boupère - Laitages bio : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Pailliers

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 Roche

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

