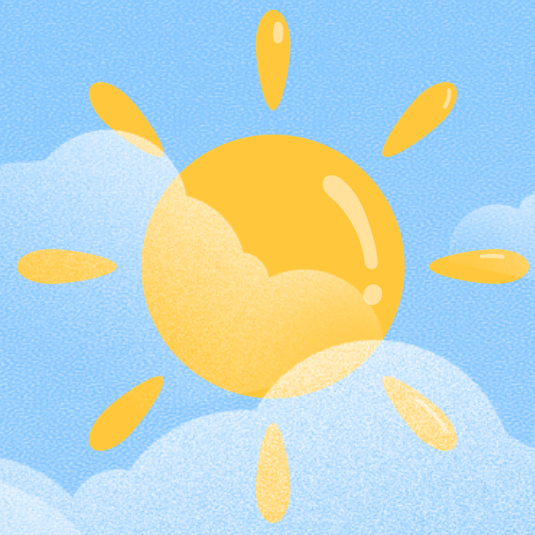


Restaurant interscolaire

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



MENUS

Du mardi 26 mai au vendredi 26 juin 2026

Lundi 25/05

Férié

Mardi 26/05

Mâche/surimi/croûtons
Raviolis de bœuf
Brie
Liégeois saveur vanille

Jeudi 28/05

Quinoa
Oeufs florentine
 Yaourt saveur vanille
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Vendredi 29/05

Carottes râpées
Poisson
sauce au beurre blanc
Riz
Comté
Tarte aux pommes

Lundi 1/06

Macédoine
Chili sin carné
Semoule
Petit suisse
Fruit de saison

Mardi 2/06

Concombres
Colombo de porc
Petits pois
Fourme d'Ambert
Crème saveur chocolat
Ferme Le Terrier

Jeudi 4/06

Piémontaise
 Rôti de dinde
Haricots verts
Fromage blanc
Ferme Le Terrier
Fraises de Vendée

Vendredi 5/06

Duo de saucissons
Poisson pané
Gratin de courgettes
Semoule au lait
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Lundi 8/06

Betteraves
 Pâtes tracteurs
Grain d'épi
Carbonara de salsifis
Saint Nectaire
Fruit de saison

Mardi 9/06

Tomates
Jambon
Haricots Navy
Camembert
Compote de pommes

Jeudi 11/06

Duo carottes/courgettes
et sa fayonnaise
Piperade
Omelette
Yaourt sucré
Auprès des laitiers
Biscuit

Vendredi 12/06

Taboulé
Poisson
sauce duqlérée
Purée de carottes
 Flan saveur caramel
Auprès des laitiers
Fruit de saison

Lundi 15/06

Oeuf mayonnaise
Gratin d'aubergines
au parmesan
Fusillis
Boursin
Fruit de saison

Mardi 16/06

Melon
Couscous d'agneau
Boulgour
Morbier
Pêche au sirop

Jeudi 18/06

Pépinettes
Poulet rôti
Ratatouille
Fromage blanc
Ferme Le Terrier
Fraises de Vendée

Vendredi 19/06

Cervelas vinaigrette
Poisson
sauce crustacés
Brocolis
Edam
Salade de fruits frais

Lundi 22/06

Mâche/thon/croûtons
Cordon bleu
Carottes sautées
Ossau Iraty
Crème saveur vanille
Ferme Le Terrier
Banane

Mardi 23/06

Tomates
 Veau marenço
 Rigatonis d'épeautre
EPICOEUR
Tome de chèvre
Ferme Les Alpinistes
Compote pommes/pêches

Jeudi 25/06

Salade de chou
Curry de légumes
Riz basmati
Emmental
Glace

Vendredi 27/06

Salade starsbourgeoise
Gratin de poisson
Poêlée de céleri
Petit suisse nature
Fraises de Vendée

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

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

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

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Sèvremont

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

