





# MENUS

## Du lundi 7 octobre au vendredi 22 novembre 2024

### Lundi 7/10

Rillettes de porc   
Moussaka de légumes  
 Yaourt saveur abricot  
Ferme Le Terrier Fruit



### Mardi 8/10

Concombres  
Sauté de dinde   
à la provençale  
Petits pois   
Tomme blanche  
Crème au caramel

### Jeudi 10/10

Salade de choux   
 Pennes   
Bolognaise végétarienne  
Saint Nectaire   
Pêche au sirop 





### Vendredi 11/10

Salade riz  
Poisson   
à la crème de poivrons  
Brocolis   
Flan au chocolat   
Fruit




### Lundi 14/10

Betteraves  
Chili sin carné  
Riz basmati  
 Comté  
Fruit

### Mardi 15/10

 Batavia/thon/croûtons  
 Porc à l'orientale  
Semoule   
 Ossau Iraty  
Compote

### Jeudi 17/10

Perles au jambon  
 Poisson meunière  
Épinards   
 Yaourt saveur vanille  
Fruit





### Vendredi 18/10

Radis   
Hachis parmentier   
Gouda  
Donuts d'Halloween  
**VACANCES**




### Lundi 4/11

Taboulé  
Omelette  
Ratatouille  
Petit suisse  
Fruit





### Mardi 5/11

Oeufs/mayonnaise  
Navarin d'agneau   
 Pommes de terre vapeur  
 Bûche de chèvre   
Fruit

### Jeudi 7/11

 Duo carottes/céleris  
Saucisse de porc   
 Haricots blancs Navy  
Brie  
Cocktail de fruits


### Vendredi 8/11

Cervelas vinaigrette  
Poisson   
sauce au beurre blanc  
Haricots verts   
 Riz au lait   
Fruit

### Lundi 11/11

Férié

### Mardi 12/11

Mâche/surimi/croûtons  
Carbonara de salsifis  
Coquillettes   
Camembert  
Poire au sirop

### Jeudi 14/11

Carottes râpées   
Bœuf bourguignon  
Petits pois   
Emmental   
Liégeois au chocolat


### Vendredi 15/11

Salade coleslaw  
Rôti de dinde  
Chips  
Yaourt à boire  
Banane






### Lundi 18/11

Pépinettes   
Gratin de chou fleur   
au jambon  
Yaourt nature sucré   
Fruit 

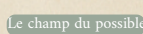




### Mardi 19/11

Céleri rémoulade   
Blanquette de veau   
Riz long   
 Reblochèvre   
Flamby

### Jeudi 21/11

 Duo de choux   
 Rôti de porc échine  
 Lentilles  
Tomme de Savoie   
Compote pomme/banane

### Vendredi 22/11

 Soupe aux légumes   
 Poisson pané  
Piperade  
Fromage blanc   
Fruit 

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, Montoumais

Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonay

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

Pâtes bio : EPICOEUR, Saint Mesmin

Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sèvre

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

