



Restaurant interscolaire

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

MENUS

DU LUNDI 12 JANVIER AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026

LUNDI 12/01

Betteraves 
Cordon bleu
Butternut 
Abondance 
Galette des rois 

MARDI 13/01

 Carottes râpées
Jardin de l'Yprésis
Navarin d'agneau
Semoule 
Brie
Poire au sirop

JEUDI 15/01

Salade de choux
 Pâtes tracteurs
Grain d'épi
Carbonara de salsifis
Yaourt saveur citron 
Ferme Le Terrier
Biscuit

VENDREDI 16/01

Duo de saucissons 
 Poisson
sauce crustacés
Purée de légumes 
 Riz au lait
Au près des laitiers
Kiwi

LUNDI 19/01

Macédoine 
Boulgour
Légumes de couscous 
Fromage blanc 
Banane 

MARDI 20/01

 Céleri rémoulade
Jardin de l'Yprésis
Sauté de dinde 
Petits pois
Muster 
Compote de pommes

JEUDI 22/01

Pémontaise
Oeuf florentine 
Petit suisse
Poire

VENDREDI 23/01

 Soupe aux légumes
Poisson pané 
Brocolis 
 Flan saveur chocolat
Au près des laitiers
Petit gâteau

LUNDI 26/01

Mâche/surimi/croûtons 
Tartiflette
végétarienne
Camembert
Crème vanille

MARDI 27/01

Salade de chou-fleur
 Veau marengo
Riz basmati
Yaourt saveur fraise 
Kiwi

JEUDI 29/01

 Perles marines
BEGEIN
Choux à la crème
Saucisse 
Cantal 
Donuts

VENDREDI 30/01

 Rillettes de porc
Poisson 
Sauce au beurre blanc
 Brunoise de légumes
 Semoule au lait
Au près des laitiers
Banane

LUNDI 2/02

Rillettes de sardines 
Gratin de chou-fleur
au jambon
Ossau Iraty 
Pomme

MARDI 3/02

 Salade coleslaw
Bœuf bourguignon 
 Pâtes cœur de Vendée
Grain d'épi
Ferme Les Alpinistes
Béclette 
Compote pomme/banane

JEUDI 5/02

 Batavia
thon/maïs/croûtons
Jambon
 Haricots Navy 
Tartare
Pêche au sirop

VENDREDI 6/02

Salade de riz
Omelette
Ratatouille
Kiri
Crêpe au sucre 

LUNDI 9/02

Betteraves 
Farce à la tomate
 Coquinnette 
Yaourt saveur vanille 
Poire 

MARDI 10/02

Taboulé
Sauté de porc 
à la moutarde
Céleri 
Tome blanche
Banane

JEUDI 12/02

Mâche/œuf/croûtons
 Lasagnes
végétariennes
Fourme d'Ambert 
Liégeois saveur vanille

VENDREDI 13/02

 Salade de choux
Jardin de l'Yprésis
et emmental
Porc laqué
Riz cantonais
Beignet à l'ananas 

V A C A N C E S

Le restaurant interscolaire utilise régulièrement dans ses menus, des produits BIO, labellisés et s'approvisionne le plus localement possible.

Fromages : Fromage de chèvre bio : 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 Pailles

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

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

