

			JEUDI 01	VENREDI 02
			Carottes râpées	Concombre
			Émincé de bœuf	Dos de Colin
			Pâtes	Poêlée de légumes
			Fromage à la coupe	Yaourt
			Liégeois de fruits	Crêpes
			Pain	Pain
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07 (accueil de loisirs)	JEUDI 08	VENREDI 09
Cœur de palmier	Terrine de saumon	Potage de légumes	Salade de thon	Chou rouge
Cordon bleu de poulet	Bœuf	Escalope viennoise	Cervelas obernois	Poisson pané citron
Riz à la tomate	Légumes pot-au-feu	Haricots verts	Purée maison	Poêlée 4 légumes
Fromage à la coupe	Crème caramel	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe
Compote	Fruits *	Fruits *	Liégeois de fruits	Compote
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14 (accueil de loisirs)	JEUDI 15	VENREDI 16
Surimi mayonnaise	Salade composée	Crêpes au fromage	Macédoine de légumes	Carottes râpées
Pilon de poulet confit	Hachés d'agneau aux herbes	Escalope de volaille	Dos de Colin	Brochette de dinde Shanghai
Poêlée de légumes	Semoule	Blé	Chou-fleur pomme de terre	Riz cantonais
Yaourt	Fromage à la coupe	Yaourt	Yaourt chocolat	Fromage à la coupe
fruits *	Beignets	Fruits *	Compote	Tarte coco
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21 (accueil de loisirs)	JEUDI 22	VENREDI 23
Betterave rouge	Céleri rémoulade	Samoussa	Concombre	Chou blanc en salade
Boulette de bœuf	Omelette nature	Yassa de poulet	Nuggets de poulet	Filet de poisson
Pâtes	Pommes rissolées aromatisées	Riz	Poêlée de légumes	Petit pois carotte
Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe
Compote	Fruits *	Salade d'oranges	Fruits	Compote
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 26 (accueil de loisirs)	MARDI 27 (accueil de loisirs)	MERCREDI 28 (accueil de loisirs)		
Radis beurre	Carottes râpées	Œufs durs		
Saucisse de volaille	Pépité de Colin	Jambon braisé		
Lentilles	Poêlée de légumes	Purée maison		
Fromage à la coupe	Yaourt	Crème chocolat		
Fruits *	Fruits *	Compote		
Pain	Pain	Pain		

Le pain servi est bio - * Légumes et fruits de saison

Portail : www.saint-andre-les-vergers.fr

Page d'accueil / Accès rapide "A votre service" / Menus restauration

N° d'agrément sanitaire : F10 33350 ISV - Menus visés par Mme CLEMENCE GAURIER , diététicienne.
Les menus proposés sont respectés sous réserve d'approvisionnement ou de contraintes techniques indépendantes du service de la restauration.

Origine France bovine - Bœuf frais - VBF origine France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé