

LUNDI 01	MARDI 02 (accueil de loisirs)	MERCREDI 03 (accueil de loisirs)	JEUDI 04 (accueil de loisirs)	VENDREDI 05 (accueil de loisirs)
	Betterave rouge	Friand au fromage	Salade de thon	Taboulé
	Steak haché	Pilon de poulet	Rôti de porc	Dos de Colin
<b>Fermé</b>	Haricots beurre	Poêlée camarguaise	Purée maison	Poêlée de légumes
	Fromage à la coupe	Yaourt	Crème au chocolat	Fromage à la coupe
	Fruits *	Fruits *	Compote	Fruits *
	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10 (accueil de loisirs)	JEUDI 11	VENDREDI 12
<b>Menus élaborés par les élèves de l'école Paul Maitrot</b>				
Tomate en salade	Salade composée	Œufs durs	Surimi mayonnaise	Betterave rouge
Poisson pané citron	Bolognaise	Escalope de volaille	Saucisse de volaille	Filet de poisson
Galette de légumes	Pâtes Gruyère	Épinards pomme de terre	Purée maison	Riz
Fromage à la coupe	Yaourt	Yaourt	Fromage à la coupe	Yaourt
Gâteau	Fruits *	Fruits *	Galette des Rois	Fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 15	MARDI 16 (menu végétarien )	MERCREDI 17 (accueil de loisirs)	JEUDI 18	VENDREDI 19
Cœur de palmier	Duo de carottes céleri	Chou rouge	Macédoine de légumes	Salade verte
Émincé de bœuf	Steak de soja	Moules	Escalope de dinde	Filet de poisson
Blé	Quinoa	Frites	Pâtes multicolores	Chou-fleur pomme de terre
Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit-suisse
fruits *	Fruits *	Fruits *	Compote	Fruits *
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24 (accueil de loisirs)	JEUDI 25	VENDREDI 26
<b>Menus élaborés par les élèves de l'école Paul Maitrot</b>				
Tomate en salade	Potage de légumes	Salade d'endives	Œufs durs	Concombre
Filet de cabillaud	Haut de cuisse de poulet	Boulette de bœuf	Brochette de dinde	Cordon bleu
Pâtes	Petits pois carotte	Riz	Poêlée de légumes	Lentilles
Fromage blanc	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe	Crème au chocolat
fruits *	Tarte au flan	Salade de fruits ( maison)	Compote	Fruits *
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31 (accueil de loisirs)	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade d'endives	Salade de thon		
Paupiette de veau	Omelette nature	Jambon braisé		
jardinière de légumes	Pomme Rissolées	Pâtes		
Fromage à la coupe	Yaourt	Crème dessert		
Compote	Fruits *	Fruits *		
Pain	Pain	Pain		

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

Portail : [www.saint-andre-les-vergers.fr](http://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