

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 01
				Tomate en salade
				Filet de poisson
				Riz
				Fromage à la coupe
				Glace
				Pain
LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06 (accueil de loisirs)	JEUDI 07	VENDREDI 08
Betteraves rouges	Carottes râpées	Friands au fromage	Salade composée	Melon
Tomate farcie	Émincé de bœuf	Paupiette de veau	Haut cuisse de poulet	Dos de Colin
Semoule	Haricots verts	Poêlée de légumes	Carotte rondelles	Blé
Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe
fruits *	Glace	Fruits *	Fruits	Mosaïque de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13 (accueil de loisirs)	JEUDI 14	VENDREDI 15
Surimi mayonnaise	Melon	Salade de thon	Chou rouge	Salade verte
Brochette de volaille	Bourguignon	Sauté de porc	Saucisse de volaille	Poisson pané citron
Petits pois carottes	Pomme vapeur	Pâtes	Haricots coco à la tomate	Poêlée de légumes
Fromage à la coupe	Yaourt	Crème au chocolat	Fromage à la coupe	Yaourt
fruits *	Fruits *	Fruits *	Compote	Glace
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20 (accueil de loisirs)	JEUDI 21	VENDREDI 22
Fond d artichaut	Salade composée	Concombre en salade	Melon	Chou blanc
Escalope de volaille	Boulette de bœuf	Émincé de bœuf	Dos de Colin	Steak haché
Poelée camarguaise	Pâtes	Riz	Salsifis pomme de terre	Printanière de légumes
Yaourt	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe
fruits *	Fruits *	Glace	Tarte	Fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27 (accueil de loisirs)	JEUDI 28	VENDREDI 29
Radis beurre	Œufs durs	Tomate en salade	Macédoine de légumes	Melon
Omelette nature	Jambon braisé	Rôti de dinde	Filet de poisson	Pilon de poulet
Pomme rissolées	Pâtes	Flageolets	Épinards pomme de terre	Haricots beurre
Yaourt	Crème au chocolat	Fromage à la coupe	Yaourt	Fromage à la coupe
Glace	Fruits *	Fruits *	Gâteau	Fruits
Pain	Pain	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