

Menu

Semaine 27

01 au 05 juillet
2024

LUNDI

Oeufs durs

Saucisses de volaille 

OU Tartes aux légumes 

Poêlée de légumes 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Salade de lentilles  

Steak haché 

OU Galettes fallafel

Haricots verts 

Yaourt  

Fruits    

Pain 

MARDI

Concombre en salade    

Brochette de dinde 

OU Poisson 

Riz 

Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Taboulé

Omelette nature

Pommes de terre rissolées

Fromage 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Tomates cerise 

Sandwich au thon  

Chips

Yaourt à boire

Glace

Pain 

 Produits bio

 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

www.saint-andre-les-vergers.fr

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 originaire France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé

Menu

Semaine 28

08 au 12 juillet
2024

LUNDI

Betterave rouge

Brochettes de volailles 

OU Brochettes de poisson 

Pâtes 

Fromages 

Fruits  

Pain 

MERCREDI

Salade de thon 

Jambon braisé  

OU Omelette aux fromages

Petits pois

Yaourt 

Tartes

Pain 

MARDI

Melon 

Tomates farcies  

OU Tomates végétariennes 

Semoule 

Yaourt   

Fruits 

Pain 

JEUDI

Pastèque 

Quenelles de poissons 

Riz 

Fromage 

Compote

Pain 

VENDREDI

Carottes râpées 

Pizza aux fromages

Salade verte   

Yaourt

Glace

Pain 

 Produits bio

 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

Menu

Semaine 29

15 au 19 juillet
2024

LUNDI

Surimi

Escalope de poulet 

OU Poisson 

Riz 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Chou blanc 

Steak haché 

OU Tartes aux légumes 

Haricots à la tomate  

Fromage 

Fruits 

Pain 

MARDI

Salade composée    

Poisson pané 

Ratatouille et pomme de terre

   

Yaourt   

Compote

Pain 

JEUDI

Champignons à la grecque 

Rôti de dinde  

OU Galette fallafel

Pâtes en salade  

Yaourt 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Macédoine de légumes

Nems aux légumes

Poêlée chinoise

Fromage 

Glace

Pain 

 Produits bio

 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

Menu

Semaine 30

22 au 26 juillet
2024

LUNDI

Surimi 

Raviolis aux fromages 

Yaourt 

Fruits   

Pain 

MERCREDI

Melon 

Poisson à la sauce tomate 

Riz 

Yaourt 

Compote

Pain 

MARDI

Concombre en salade    

Bœuf froid   

OU Terrine de saumon 

Pâtes en salade  

Fromage 

Tarte

Pain 

JEUDI

Céleri râpés 

Saucisses de volailles 

OU Boulettes végétariennes

Pomme de terre vapeur    

Fromage 

Salade de fruits 

Pain 

VENDREDI

Pastèque 

Croque-monsieur  

OU Croque-monsieur
aux fromages 

Salade de haricots verts  

Fromage blanc

Glace

Pain 

 Produits bio

 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme

www.saint-andre-les-vergers.fr

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

Menu

Semaine 31

29 au 31 juillet
2024

LUNDI

Radis beurre 

Steak d'agneau 

OU Boulettes de lentilles 

Blé 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Salade verte   

Brochette de poisson 

Poêlée champêtre 

Fromage 

Compote

Pain 

MARDI

Tomates en salade    

Bœuf froid   

OU Œufs durs vinaigrette

Salade de pomme de terre

et haricots verts    

Yaourt 

Glace

Pain 

JEUDI

VENDREDI

 Produits bio

 AOP

 Viande française

 IGP

 Produits locaux

 AOC

 Légumes et fruits
de saison

 Pêche durable

 Plat fait maison

 Label rouge

 Produits de la ferme