

# Menu

**Semaine 36**  
02-06 septembre  
2024

## LUNDI

Betterave rouge

Bœuf bolognaise 

**OU** Feuilleté aux poissons 

Pâtes 

Yaourt 

Glace

Pain 

## MERCREDI

Melon 

Boulettes de volailles 

**OU** Tartes légumes du soleil 

Semoule 

Yaourt 

Compote

Pain 

## MARDI

Tomates en salade    

Escalope viennoise 

**OU** Galette falafel

Poêlée de légumes avec pommes de terre



Fromage 

Fruits 

Pain 

## JEUDI

Taboulé

Poisson pané 

Haricots verts 

Fromage 

Fruits 

Pain 

## VENDREDI

Carottes râpées    

Tortellinis tricolores aux fromages 

Yaourt

Fruits 

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](http://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 37**

09 au 13 septembre  
2024

## LUNDI

Radis beurre 

Tomates farcies  

**OU** Tomates farcies végétariennes 

Riz 

Fromage 

Fruits 

Pain 

## MERCREDI

Feuilleté pêcheur

Emincé de bœuf 

**OU** Croque fromage

Pâtes 

Yaourt 

Fruits  

Pain 

## MARDI

Saucisson sec  **OU** Surimi mayonnaise 

Haut de cuisse de poulet  

**OU** Quenelles de poissons

Carottes rondelles   

Fromage 

Tarte

Pain 

## JEUDI

Cœur de palmier

Omelette

Pommes de terre rissolées

Yaourt 

Glace

Pain 

## VENDREDI

Pastèque 

Dos de colin 

Poêlée de 4 légumes

Yaourt à boire 

Compote

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 38**

16 au 20 septembre  
2024

## LUNDI

Terrine de saumon 

Emincé de bœuf 

**OU** Galette falafel

Pâtes 

Fromage 

Glace

Pain 

## MERCREDI

Œufs durs

Pilons de poulet  

**OU** Tarte aux fromages

Petit pois

Yaourt 

Salade de fruits 

Pain 

## MARDI

Concombre    

Chili aux légumes 

Riz 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

## JEUDI

Tomates en salade    

Saumonette 

Haricots beurre 

Fromage 

Donuts

Pain 

## VENDREDI

Melon 

Haché d'agneau 

**OU** Poisson 

Epinards

et pommes de terre   

Yaourt 

Fruits 

 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](http://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 originé France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé

# Menu

**Semaine 39**

23 au 27 septembre  
2024

## LUNDI

Surimi 

Paupiette de veau 

**OU** Tarte aux légumes du soleil 

Poêlée de légumes

Yaourt 

Compote

Pain 

## MERCREDI

Taboulé

Moules  

Pommes de terre rissolées

Yaourt 

Fruits  

Pain 

## MARDI

Pastèque 

Saucisses de volaille 

**OU** Omelette aux 3 fromages

Pâtes 

Fromage 

Tarte

Pain 

## JEUDI

Salade composée    

Lasagnes aux légumes 

Yaourt

Glace

Pain 

## VENDREDI

Carottes râpées    

Poisson pané 

Haricots verts et pommes de terre   

Fromage 

Fruits 

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](http://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 40**

30 septembre  
2024

## LUNDI

Betterave rouge

Steak haché de poulet 

**OU** Galette falafel

Poêlée campagnarde

Fromage 

Fruits 

Pain 

## MARDI

## MERCREDI

## 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

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