

Menu

Semaine 40

01 AU 04 octobre
2024

LUNDI

Panier feuilleté
Escalope de dinde 
OU Omelette
Riz et poivrons  
Fromage 
Fruits 
Pain 

MERCREDI

Radis beurre 
Sauté de porc 
OU Roulé aux fromages
Carottes rondelles   
Fromages 
Tarte
Pain 

JEUDI

Concombres en salade  
Saumon 
Pommes de terre vapeur    
Yaourt à boire
Fruits 
Pain 

VENDREDI

Salade verte  
Tortellinis aux fromages
Yaourt 
Compote
Pain 



Menu

SEMAINE 41

07 au 11 octobre
2024

LUNDI

Terrine de saumon
Bœuf bolognaise 
OU Tarte aux légumes
Pâtes 
Yaourt 
Fruits 
Pain 

MERCREDI

Œufs durs
Dahl de lentilles  
Fromage 
Glace
Pain 

MARDI

Pâté de campagne 
OU Concombres  
Blanquette de dindes  
OU Croq fromage
Semoule 
Yaourt
Compote
Pain 

JEUDI

Cœur d'artichaut 
Poulet pané  **OU** Galette fallafel 
Ratatouille et pommes de terre   
Yaourt 
Tarte
Pain 

VENDREDI

Tomates en salade  
Dos de colin 
Riz 
Fromage 
Fruits 
Pain 



Menu

Semaine 42

14 au 18 octobre
2024

LUNDI

Radis beurre

Haché d'agneau 

OU Roulé aux fromages

Haricots verts

Fromage 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Surimi 

Pilons de poulet 

OU Omelette

Gratin dauphinois   

Yaourt

Compote

Pain 

MARDI

Cœur de palmier 

Gnocchis aux fromages 

Yaourt 

Glace

Pain 

JEUDI

Salade composée    

Poisson meunière 

Poêlée aux 4 légumes

Yaourt 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Concombres au fromage blanc
  

Saucisses de volaille 

OU Boulettes de lentilles 

Semoule 

Fromage 

Fruits 

Pain 



Menu

Semaine 43

21 au 25 octobre
2024

LUNDI

Betteraves rouge
Haut de cuisse de poulet  
OU Galette fallafel 
Poêlée campagnarde
Fromage 
Fruits 
Pain 

MERCREDI

Salade verte   
Moules à la crème 
Pomme de terre rissolées
Fromage 
Salade de fruits 
Pain 

MARDI

Taboulé
Sauté de bœuf  **OU**
Feuilleté aux poissons
Carottes rondelles    
Yaourt 
Fruits 
Pain 

JEUDI

Carottes râpées    
Chili végétarien 
Riz 
Yaourt
Tarte
Pain 

VENDREDI

Céleri râpé 
Paupiette de dinde 
OU Omelette
Pâtes 
Fromage 
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

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 44

28 au 31 octobre
2024

LUNDI

Surimi 

Boulettes de bœufs  **OU** Poisson 

Duo d'haricots

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Salade verte  

Brandade de poisson    

Yaourt 

Tarte

Pain 

MARDI

Œufs durs vinaigrette

Poêlée de lentilles  

Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Macédoine de légumes

Osso bucco de dinde  

OU Omelettes aux fromages

Riz 

Fromage 

Fruits 

Pain 

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