

Menu

Semaine 45

04 au 08 novembre
2024

LUNDI

Betteraves rouges

Donuts de poulet 

OU Croques au fromage

Haricots verts et pommes de terre

Yaourt 

Fruits   

Pain 

MERCREDI

Potage de légumes    

Omelette

Poêlée rustique

Fromage 

Salade de fruits

Pain 

MARDI

Salade d'endives    

Merlu 

Riz 

Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Salade de thon    

Tartiflette avec porc    

OU Tartiflette sans porc   

Yaourt 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Carottes râpées   

Blanquette de volaille  

OU Poisson pané 

Pâtes 

Yaourt

Brownie pécan

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 46

11 au 15 novembre
2024

LUNDI

FERIE

MERCREDI

Feuilleté au chèvre et épinard 

Escalope de poulet 

OU Galette fallafel 

Poêlée de légumes

Yaourt

Fruits   

Pain 

MARDI

Œufs durs

Dos de colin 

Riz 

Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Soupe de lentilles  

Pâtes aux fromages  

Yaourt

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Salade composée    

Saucisse fumée 

OU Merlu 

Choucroute

et pommes de terre   

Yaourt 

Tarte chocolat

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 boviné - Bœuf frais - VBF origine France Charolais ou Limousin - Race à viande - Bœuf surgelé

Menu

Semaine 47

18 au 22 novembre
2024

LUNDI

Surimi 

Steak d'agneau 

OU Nems aux légumes

Haricots verts et blé 

Fromage 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Soupe au butternut    

Moules à la crème  

Potatos

Fromage 

Compote

Pain 

MARDI

Taboulé

Jambon braisé  

OU Tarte aux légumes

Pâtes 

Yaourt

Fruits  

Pain 

JEUDI

Céleri rémoulade  

Pilons de poulet   **OU**
Omelette

Riz façon paella  

Yaourt

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Salade de lentilles  

Croque fromage

Poêlée de légumes

Yaourt 

Tarte

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

Menu

Semaine 48

25 au 29 novembre
2024

LUNDI

Œufs durs

Saucisses de volaille 

OU Crêpes tomates emmental

Lentilles 

Yaourt

Fruits  

Pain 

MERCREDI

Soupe au chou-fleur  

Lasagnes au bœuf  

OU Lasagnes aux légumes

Salade verte   

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MARDI

Saucisson sec **OU** Terrine de poisson  

Bœuf bourguignon  

OU Poisson 

Purée de pommes de terre   

Fromage 

Compote

Pain 

JEUDI

Fond d'artichaut 

Chili aux légumes 

Riz 

Fromage 

Salade de fruits 

Pain 

VENDREDI

Salade d'endives    

Poisson pané 

Epinards et pommes de terre    

Yaourt 

Tarte

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