

Menu

Semaine 01

01 AU 03 janvier
2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Œufs durs

Boulettes de lentilles à la sauce
tomate 

Riz 


Yaourt

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Salade verte   

Poisson pané 

Poêlée de légumes

Fromage 

Fruits 

Pain 

FERIE

 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 02

06 au 10 janvier
2025

LUNDI

Surimi 

Emincés de bœuf  

OU Tarte aux légumes

Pâtes 


Yaourt

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Potage aux poireaux  

Steak d'agneau 

OU Quenelles de poisson

Semoule 

Fromage 

Fruits 

Pain 

MARDI

Salade de lentilles  

Croq veggie



Petits pois carotte

Yaourt 

Compote

Pain 

JEUDI

Salade d'endives  

Paupiette de dinde 

OU Roulé aux fromages

Poêlée de légumes

Yaourt 

Galette des rois

Pain 

VENDREDI

Céleri rémoulade  

Dos de colin 

Epinards

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

Menu

Semaine 03

13 au 17 janvier
2025

LUNDI

Radis beurre

Poisson pané citron 

Haricots verts 

Mousse au chocolat

Compote

Pain 

MERCREDI

Crêpes aux fromages

Saucisses de volailles 

OU Boulettes de blé thaï



Potatoes

Yaourt nature 

Tarte aux pommes

Pain 

MARDI

Carottes râpées    

Bœuf bolognaise  

OU Omelette





Pâtes 

Fromage 

Fruits 

Pain 

JEUDI

Salade composée    

Nuggets de poulet 

OU Nuggets végétariens

Poêlée 4 légumes

Camembert 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Œufs durs

Lasagnes aux légumes 

Yaourt vanille ou chocolat

Donuts

Pain 

Semaine
élaborée par les
enfants de
l'école **primaire**
Montier la Celle

 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 04

20 au 24 janvier
2025

LUNDI

Pâté de campagne  OU Surimi 

Brochettes de dinde 

OU Omelettines 3 fromages

Petits pois

Fromage 

Fruits

Pain 

MERCREDI

Feuilleté du pêcheur 

Escalope de dinde 

OU Poisson 

Riz 

Yaourt

Fruits 

Pain 

MARDI

Betteraves rouges

Boulettes de bœuf 

OU Galette de quinoa 

Pâtes 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

JEUDI

Soupe au potiron    

Tortellini ricotta 

Yaourt 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Taboulé

Dos de colin 

Poêlée de légumes

Fromage 

Tarte noix de coco

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 05



27 au 31 janvier
2025

LUNDI

Œufs durs

Alouette de bœuf 
OU Tarte au fromage
 Haricots beurre
 Yaourt 
 Fruits 
 Pain 

MERCREDI

Salade de chou  
 Nems sans porc 
OU Nems aux légumes
 Nouilles asiatiques 
 Yaourt
 Beignet ananas
 Pain 

MARDI

Salade d'endives  
 Cubes de poisson 
 Riz 
 Fromage 
 Compote à l'abricot
 Pain 

JEUDI

Carottes râpées   
 Petit pané de blé 
 Poêlée 4 légumes
 Yaourt
 Fruits 
 Pain 

VENDREDI

Salade de thon   
 Jambon braisé  
OU Feuilleté au poisson 
 Carottes à la crème   
 Fromage 
 Tarte normande
 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