

Menu

Semaine 49

02 au 06 décembre

2024

LUNDI

Betteraves rouges

Raviolis aux légumes 

Yaourt

Fruits   

Pain 

MERCREDI

Soupe    

Poisson pané 

Petits pois à la crème

Yaourt 

Compote

Pain 

MARDI

Salade composée   

Escalope de dinde 

OU Omelettes aux fromages

Haricots verts

Fromage 

Fruits 

Pain 

JEUDI

Oeufs durs   

Raviolis au boeuf ou   **OU**

légumes ou au fromage 

Fromage 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Poireaux vinaigrette 

Sauté de porc  

OU Quenelles de poissons 

Purée de pommes de terre

Et de patates douces    

Yaourt 

Tarte

Pain 



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 50

09 au 13 décembre
2024

LUNDI

Surimi 

Boulettes d'agneau 

OU Boulettes de lentilles 

Pâtes 

Fromage 

Fruits   

Pain 

MERCREDI

Soupe au potiron   

Moules à la crème 

Potatos

Yaourt

Donuts

Pain 

MARDI

Salade d'endives   

Hauts de cuisses de poulet

À la moutarde  

OU Tomates farcies végétariennes

Poêlée chinoise

Yaourt 

Compote

Pain 

JEUDI

Salami  **OU** Taboulé

Saucisses de volaille 

OU Tartes aux légumes

Jardinière de légumes

Fromage 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Carottes râpées  

Omelettes aux fromages

Purée de butternut   

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

Menu

Semaine 51

16 au 20 décembre
2024

LUNDI

Œufs durs

Nuggets de poulet 

OU Nuggets de poissons 

Haricots verts

Yaourt 

Compote

Pain 

MERCREDI

Soupe   

Quenelles de poissons 

Poêlée de légumes

Yaourt

Fruits   

Pain 

MARDI

Céleri râpé  

Jambon braisé  

OU Nems aux légumes

Pâtes 

Fromage 

Tarte

Pain 

JEUDI

MENU DE NOEL

VENDREDI

Salade composée   

Chili aux légumes 

Riz 

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

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 52
23 au 27 décembre
2024

LUNDI

FERME

MARDI

FERME

MERCREDI

NOEL

JEUDI

FERME

VENDREDI

FERME

 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 53
30 au 31 décembre
2024

LUNDI

Betteraves rouges

Steak de bœuf 

OU Galettes fallafel 

Pâtes 

Fromage 

Fruits   

Pain 

MERCREDI

MARDI

Soupe   

Saucisses de volailles 

OU Omelette

Haricots verts

Yaourt 

Compote

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

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 DE NOEL

ENTREE

Mousse de canard

et sa gelée ☺ 

OU

*Terrine de saumon à la
mayonnaise citronnée* ☺ 

PLAT PRINCIPAL

*Paupiette de volaille farcie et
ses champignons* ☺ 

OU

*Filet de merlu sauce aux
crevettes* ☺ 

Gratin dauphinois ☺  

DESSERT

Babybel

Bûche pâtissière

Clémentines ☺

CHOCOLATS DE NOEL 

