

Menu

Semaine 06

03 au 07 février
2025

LUNDI

Surimi 

Pilons de poulet  

OU Roulés aux fromages

Chou-fleur et pommes de terre  

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Radis beurre

Lasagnes maison au bœuf  

OU Lasagnes maison au poisson  

Salade verte   

Fromage 

Fruits 


Pain 

MARDI

Pâté de campagne 

OU Terrine de poisson

Haché d'agneau 

OU Boulettes à la tomate 

Pâtes 

Flamby

Crêpes au chocolat

Pain 

JEUDI

Soupe au potiron    

Crousti-fromage





Pommes de terre rissolées

Fromage frais 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Céleri râpé    

Filet de colin pané 

Poêlée trio de légumes

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 07

10 au 14 février

2025

LUNDI

Œufs durs

Saucisses fumées 

Lentilles  

OU Omelette

Fromage 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Champignons à la grecque 

Dos de colin 

Haricots verts 

Yaourt 

Compote

Pain 

MARDI

Feuilleté aux 2 fromages

Paupiette de dinde  **OU** crousti falafel 

Purée de butternut

et pommes de terre    

Yaourt

Fruits 

Pain 

JEUDI

Carottes râpées    

Lasagnes à la provençale 

Fromage 

Fruits 

Pain 

VENDREDI

Soupe au chou-fleur    

Jambon braisé 

OU Tarte aux 4 fromages

Petits pois carottes

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 08

17 au 21 février
2025

LUNDI

Betteraves rouges
Brochettes de dinde 

OU Brochettes de poisson 

Poêlée de légumes

Yaourt 

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Salade composée    

Steak haché de bœuf 

OU Crêpes emmental

Haricots à la tomate  

Fromage 

Salade de fruits

Pain 

MARDI

Potage    

Raviolis aux fromages 


Yaourt

Fruits 

Pain 

JEUDI

Petit feuilleté au chèvre

Boulettes d'agneau 

OU Boulette de blé thaï





Semoule 

Yaourt 

Tarte

Pain 

VENDREDI

Céleri râpé    

Dos de colin 

Riz 

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

Menu

Semaine 09

24 au 28 février
2025

LUNDI

Surimi 

Petit brun de veau 

OU Galette falafel 

Blé 

Yaourt

Fruits 

Pain 

MERCREDI

Soupe de pommes de terre et butternut

Escalope de dinde 

OU Paupiette de saumon 

Pommes de terre vapeur    

Yaourt 

Compote

Pain 

MARDI

Salade de lentilles  

Emincés de bœuf  

OU Omelettes aux fromages

Carottes rondelles    

Fromage 

Tarte

Pain 

JEUDI

Macédoine de légumes

Boulettes végétales

Pâtes 

Fromage 

Liégeois de fruits

Pain 

VENDREDI

Carottes râpées    

Hoki pané 

Poêlée campagnarde

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