






Menu









Semaine :

03 au 07 mars 2025





LUNDI

- Betteraves rouges
-  Boulettes d'agneau
- OU**
- Boulettes de lentilles vertes
-  Pâtes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI

-   Salade composée
-  Hamburger à ma façon :
-  Bœuf
-  **OU** Poisson
- Pommes de terre wedges
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain




VENDREDI

-  Velouté au chou-fleur
- Cannellonis aux légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI

-    Céleris râpés
-  Poulet crispy
- OU** Petit pané de blé
-  Haricots verts
- Yaourt
- Beignet d'ananas
-  Pain

JEUDI

- Poireaux vinaigrette
-  Dos de colin
-  Riz
- Ile gourmande
- Compote
-  Pain

Légende

-  Produits bio
-  Viande française
-  Produits locaux
-  Légumes et fruits de saison
-  Plat fait maison
-  AOP
-  IGP
-  AOC
-  Pêche durable
-  Label rouge
-  Produits de la ferme

Ville de
Saint-André
Les Vergers

www.ville-saint-andre-les-vergers.fr

RESTAURATION SCOLAIRE





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 :

10 au 14 mars 2025

LUNDI

- Radis beurre
-  Cervelas obernois
- OU** Roulés au fromage
- Poêlée de légumes
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain






MARDI

- Macédoine de légumes
- Crousti fromage
- Haricots beurre
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain








MERCREDI

-    Soupe
-  Bœuf bourguignon
-  **OU** Poisson
-  Pâtes
-  Fromage
- Compote
-  Pain

JEUDI

-   Salade de thon
-  Haut de cuisses de poulet
- OU** Galette végétarienne
-  Blé
- Yaourt
- Moelleux au chocolat
-  Pain

VENDREDI

-     Carottes râpées
-  Tempura de colin d'Alaska
- Poêlée chinoise
-  Fromage
- Liégeois de fruits
-  Pain

Légende

-  Produits bio
-  Viande française
-  Produits locaux
-  Légumes et fruits de saison
-  Plat fait maison
-  AOP
-  IGP
-  AOC
-  Pêche durable
-  Label rouge
-  Produits de la ferme

Ville de
Saint-André
Les Vergers

www.ville-saint-andre-les-vergers.fr

RESTAURATION SCOLAIRE



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 :

17 au 21 mars 2025










LUNDI

- Œufs durs
-  Pâtes aux fromages
- Yaourt
- Compote
-  Pain








MERCREDI

- Poireaux vinaigrette
-  Moules
- Pommes de terre Wedges
-  Yaourt
- Salade de fruits
-  Pain







VENDREDI

-     Salade composée
-  Dos de colin
-  Riz
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI

-    Salade de chou
-  Escalope de dinde viennoise
- OU** Galette de quinoa
- Poêlée rustique
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

JEUDI

-  Saucisson à l'ail
-  **OU** Surimi
-  Steak haché de bœuf
-  **OU** Feuilleté maraîcher
-  Carottes rondelles
- Yaourt
- Eclair au chocolat
-  Pain

Légende

-  Produits bio
-  Viande française
-  Produits locaux
-  Légumes et fruits de saison
-  Plat fait maison
-  AOP
-  IGP
-  AOC
-  Pêche durable
-  Label rouge
-  Produits de la ferme

Ville de
Saint-André
Les Vergers

www.ville-saint-andre-les-vergers.fr

RESTAURATION SCOLAIRE






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 :

24 au 28 mars 2025




LUNDI

- Terrine aux légumes
-  Saucisses de volailles
- OU** Nems aux légumes
-  Semoule
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain








MARDI

-    Salade d'endives
-  Boulettes de bœuf
-  **OU** Quenelles de poisson
-  Pâtes
-  Fromage
- Compote
-  Pain







MERCREDI

- Radis beurre
-  Sauté de porc
- OU** Tarte au fromage
- Poêlée aux 4 légumes
-  Yaourt
- Tarte au chocolat
-  Pain

JEUDI

-     Soupe
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI

-    Carottes râpées
-  Beignet de colin d'Alaska
-  Ratatouille
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

Légende

-  Produits bio
-  Viande française
-  Produits locaux
-  Légumes et fruits de saison
-  Plat fait maison
-  AOP
-  IGP
-  AOC
-  Pêche durable
-  Label rouge
-  Produits de la ferme

Ville de
Saint-André
Les Vergers

www.ville-saint-andre-les-vergers.fr





RESTAURATION SCOLAIRE

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 :
31 mars

LUNDI

-  Surimi
-  Steak d'agneau
OU Galette falafel
- Petits pois carottes
-  Fromage
- Liégeois de fruits
-  Pain

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Légende

- | | |
|---|---|
|  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 | |

Ville de
Saint-André
Les Vergers

www.ville-saint-andre-les-vergers.fr

RESTAURATION SCOLAIRE

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