






Menu








Semaine :

01 au 04 avril 2025

LUNDI








-  Feuilleté maraîcher
-   Pignons de poulet
- OU**
- Roulés au fromage
- Potatoes
-  Yaourt
- Compote
-  Pain

MERCREDI 02





-     Salade verte
-  Filet de colin
-  Riz
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 04

MARDI 01

-     Céleri rémoulade
-  Tortellinis aux fromages
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 03

- Taboulé
-  Alouette de bœuf
- OU**
-  Paupiette de saumon
- Poêlée campagnarde
-  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 :
07 au 11 avril 2025





LUNDI 07

- Betteraves rouges
-  Brochette de poisson
-  Haricots verts
-  Fromage
- Compote
-  Pain







MERCREDI 09

- Macédoine de légumes
-  Nuggets de poulet
- OU**
-  Nuggets de poisson
- Poêlée de légumes
-  Fromage
- Liégeois de fruits
-  Pain









VENDEDI 11

-  Concombre à la crème
-  Chili végétarien
-  Riz
- Yaourt
- Donuts
-  Pain

MARDI 08

-   Salade composée
-  Croque-monsieur **OU**
- Croque-monsieur aux fromages
- Pommes de terre rissolées
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 10

-  Feuilleté au poisson
-   Bœuf bourguignon
- OU**
- Omelette au fromage
-   Carottes à la crème
-  Yaourt
-  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 :

14 au 18 avril 2025






LUNDI 14

- Feuilleté chèvre épinard
-  Alouette de bœuf
- OU**
-  Paupiette de poisson
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain





MARDI 15

- Œufs durs
-  Rôti de porc
- OU**
- Crousti fromage
-    Purée de pommes de terre
-  Fromage
- Compote
-  Pain









MERCREDI 16

-  Tomates en salade
-   Lasagnes au poisson
- Salade verte
-  Yaourt
- Fruits
-  Pain

JEUDI 17

-   Salade de lentilles
- Gnocchis aux fromages et champignons
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 18

-  
-   Salade de thon et de maïs
-   Haut de cuisse de poulet
- OU**
- Omelette
-  Haricots beurre
- 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 :

22 au 25 avril 2025

LUNDI

FERIE

MERCREDI 23

Crêpes emmental




   Brandade de poisson

 Yaourt

 Fruits

 Pain

VENDREDI 25

    Salade composée

Tomates farcies

OU

Tomates farcies végétariennes

 Riz

 Fromage

 Fruits

 Pain

MARDI 22

 Surimi

 Paupiette de veau

OU

 Tarte aux poireaux

 Semoule

 Fromage
Compote

 Pain

JEUDI 24

 Concombre à la crème

 Petit pané de blé


Printanière de légumes

 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 :

28 au 30 avril 2025

LUNDI 28

Betteraves rouges

 Steak haché de bœuf

OU

 Galette falafel

Poêlée de légumes

 Fromage

Compote

 Pain

MARDI 29

 Tomates en salade

 Rôti de dinde

OU

Omelette

 Lentilles

Yaourt

 Fruits

 Pain

MERCREDI 30

   Carottes râpées

 Merlu sauce tomate

  Gratin dauphinois

 Yaourt


Moelleux chocolat

 Pain


JEUDI


VENDREDI


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