

Menu

Semaine :

01 au 02 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI 01

FERIÉ

VENDREDI 02

Œufs durs

 Tortellinis aux fromages

 Yaourt

Crème dessert

 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 :

05 au 09 mai 2025

LUNDI 05

-  Surimi
-  Curry de légumes
-  Semoule
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MARDI 06

-  Saucisson sec **OU**
- Taboulé
-  Escalope de dinde
- OU**
-  Galette végétarienne
-  Petits pois carottes
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

MERCREDI 07

-  Concombre à la vinaigrette
-  Quenelles de poisson
- Poêlée de légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 08

FERIÉ

VENDREDI 09

- Pastèque
-   Emincé de bœuf **OU**
-  Chili aux légumes
-  Riz
-  Fromage
-  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 :

12 au 16 mai 2025

LUNDI 12

Œufs durs

 Saucisses de volaille

 **OU** Boulettes végétales

 Lentilles

 Fromage

 Fruits

 Pain

MERCREDI 14

Feuilleté à l'emmental

  Gratin de légumes, pois chiches

  et pommes de terre

 Salade verte

Yaourt

 Fruits

 Pain

VENDREDI 16

Taboulé

 Merlu sauce oseille

  Pommes de terre

  vapeur

 Fromage

Gaufre

 Pain

MARDI 13

    Carottes râpées

 Brochette de dinde

OU

 Brochette de poisson meunière

 Pâtes

Yaourt

Compote

 Pain

JEUDI 15

 Tomates en salade

 Steak haché de veau

OU

 Pané à la mozzarella

 Haricots verts

Yaourt

Salade 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 :

19 au 23 mai 2025

LUNDI 19

-  Surimi
-   Emincé de bœuf
- OU**
-  Feuilleté maraîcher
-  Pâtes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 21

- Radis beurre
-   Bouchée à la reine au poisson
-    Salade verte
-  Yaourt
- Glace
-  Pain

VENDREDI 22

- Melon
-  Crépinette
- OU**
- Omelette aux fromages
- Poêlée paysanne
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 20

-   Salade composée
- Omelette
-   Riz et petits pois à la sauce tomate
- Yaourt
- Compote
-  Pain

JEUDI 22

-  Concombre à la vinaigrette
-  Pilons de poulet
- OU**
-  Quenelles de poisson
-   Carottes rondelles
-  Fromage
- 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 :

26 au 30 mai 2025

LUNDI 26

- Betteraves rouges
-  Escalope de dinde
- OU**
-  Tarte aux légumes du soleil
- Poêlée camarguaise
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MARDI 27

-  Tomates en salade
-  Raviolis aux fromages
-  Yaourt
- Tarte aux pommes
-  Pain

MERCREDI 28

-     Salade verte
-   Croque monsieur
- OU**
-  Croque monsieur aux fromages
- Potatos
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 29

FERIÉ

VENDREDI 30

FERIÉ

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