RESTAURATION SCOLAIRE

Menu

Semaine 14
02 au 05 avril 2024

LUNDI

FERIE

MARDI

Surimi
Haché d'agneau
OU Tarte au poisson
Semoule
Yaourt à boire
Fruits
Pain

MERCREDI

Crêpe tomates emmental
Côte de porc
OU Galette fallafel
Poêlée de champignons, haricots verts et pomme de terre
Yaourt
Fruits
Pain

JEUDI

Salade de lentilles
Crousti fromage
Petit pois à la crème
Fromage
Moelleux au chocolat
Pain

VENDREDI

Carottes râpées
Dos de colin
Riz
Fondant au chocolat
Compote
Pain

Ingrédients bio
Légumes et fruits de saison
Viande française
Produits locaux
Plat fait maison
AOC / AOP

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu

Semaine 15
08 au 12 avril 2024

LUNDI

Betterave
Boulettes de volaille
Roulé aux fromages
Blé
Crème dessert
Fruits
Pain

MARDI

Terrine de légumes
Omelette
Pomme de terre
Fromage
Tarte aux pommes
Pain

MERCREDI

Radis beurre
Bœuf bolognaise
OU Boulettes de lentilles et carottes
Pâtes
Fromage
Fruits
Pain

JEUDI

Choux en salade
Dos de colin
Haricots verts
Yaourt
Compote
Pain

VENDREDI

Mortadelle
OU Poireaux vinaigrette
Nuggets de poulet
OU Nuggets de poisson
Poêlée chinoise
Fromage
Fruits
Pain

Ingrédients bio
Légumes et fruits de saison
Viande française
Produits locaux
Plat fait maison
AOC / AOP

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu

Semaine 16
15 au 19 avril 2024

LUNDI

Œufs durs
Alouette de bœuf
OU Paupiette de poisson
Jardinière de légumes
Crème dessert
Fruits
Pain

MARDI

Tomates en salade
Lasagnes aux légumes
Yaourt
Tarte Bourdaloue
Pain

MERCREDI

Feuilleté au poisson
Escalope de veau
Pizza aux fromages
Riz et petit pois
Fromage
Fruits
Pain

JEUDI

Carottes râpées **OU** Rillettes du Mans
Poulet basquaise
OU Tarte aux légumes
Brocolis et pommes de terre
Yaourt
Compote
Pain

VENDREDI

Fond d'artichaut
Quenelles de poissons
Pâtes
Fromage
Fruits
Pain

Ingrédients bio
Légumes et fruits de saison
Viande française
Produits locaux
Plat fait maison
AOC / AOP

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu

Semaine 17
22 au 26 avril 2024

LUNDI

Terrine du pêcheur
Brochette de poulet
OU Brochette de poisson
Riz
Crème dessert
Fruits
Pain

MARDI

Salade verte
Croque-monsieur
OU Croque-monsieur au fromage
Pomme de terre sarladaise
Yaourt
Compote
Pain

MERCREDI

Macédoine de légumes
Tortellini aux saumons
Yaourt aux fruits
Fruits
Pain

JEUDI

Concombre
Nems aux légumes
Sauté de légumes
Et Blé
Fromage
Fruits
Pain

VENDREDI

Surimi
Jambon braisé
Tartes aux légumes
Carottes à la crème
Fromage blanc
Beignet
Pain

Ingrédients bio
Légumes et fruits de saison
Viande française
Produits locaux
Plat fait maison
AOC / AOP

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

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu

Semaine 18
29 au 30 avril 2024

LUNDI

Œufs durs
Steak haché
OU Omelettine au fromage
Ratatouille et pomme de terre
Fromage
Compote
Pain

MARDI

Salade de champignons à la grecque
Boudin blanc
Cordon bleu végétarien
Haricots à la tomate
Yaourt
Fruits
Pain

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Ingrédients bio
Légumes et fruits de saison
Viande française
Produits locaux
Plat fait maison
AOC / AOP

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 - Boeuf frais - VBF origine France Charolais ou Limousin - Race à viande - Boeuf surgelé