

Menu

Semaine :

02 au 06 juin 2025

LUNDI 02

- Radis beurre
-  Merlu sauce beurre blanc
-  Riz
-  Fromage
- Mosaïque de fruits
-  Pain

MERCREDI 04

- Feuilleté chèvre
-  Boulette d'agneau
- OU**
-  Boulettes végétales
-  Semoule
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 06

-  Melon
-  Steak haché au bœuf
- OU**
- Omelette aux fromages
-  Pâtes
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MARDI 03

-   Concombre vinaigrette
-   Rôti de dinde
- OU**
-  Galette végétale à la provençale
-   Moquette à la sauce tomate
- Yaourt
- Glace
-  Pain

JEUDI 05

-   Salade de lentilles
- Crousti fromage
-  Haricots verts
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

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 | |



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 :

09 au 13 juin 2025

LUNDI 09

FERIE

MARDI 10

Œufs durs

  Dahl de lentilles

 Riz

 Fromage

 Fruits

 Pain

MERCREDI 11

   Carottes râpées

 Hoki pané

Trio de légumes

 Yaourt

Glace

 Pain

JEUDI 12

 Pastèque

 Cordon bleu

OU

 Galette chèvre et miel

  Ratatouille et
pommes de terre

Yaourt

Mosaïque de fruits

 Pain

VENDREDI 13

   Tomates en salade

 Paupiette de dinde

OU

 Paupiette de poisson

 Pâtes

 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 :

16 au 20 juin 2025

LUNDI 16

- Betteraves rouges
-  Brochette de poisson
-  Haricots beurre
-  Fromage
- Glace
-  Pain

MARDI 17

-  Pâté de campagne
-  **OU** Surimi
-  Petit brun de veau
- OU**
- Omelette
-  Poêlée paysanne
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 18

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

JEUDI 19

-   Concombre vinaigrette
-  Curry de légumes
-  Riz
-  Fromage
- Compote
-  Pain

VENDREDI 20

-   Salade de thon
-   Jambon braisé
- OU** Crousti fromage
-  Pâtes
- Yaourt
- Tarte aux pommes
-  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



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 :

23 au 28 juin 2025

LUNDI 23

-  Surimi
-  Pignons de poulet
- OU**
-  Tarte aux légumes du soleil
- Haricots verts
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MERCREDI 25

-   Salade de lentilles
-  Quenelles de poisson
-  Blé et petits pois
- Yaourt
- Flan
-  Pain

VENREDI 27

-   Tomates en salade
-   Chili con carne
- OU**
-  Chili végétarien
-  Riz
-  Fromage
- Glace
-  Pain

MARDI 24

-   Salade composée
-  Raviolis aux fromages
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 26

-  Melon
-  Blanquette de dinde
- OU**
-  Merlu sauce champignons
-  Carottes rondelles
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

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 | |



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 :
30 juin 2025

LUNDI 30

Radis beurre

 Saucisses de volailles

OU

 Boulettes végétales

 Pâtes

 Fromage

 Fruits

 Pain

MARDI

MERCREDI

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



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