Menu

LUNDI 02

Radis beurre

- Merlu sauce beurre blanc
- **⊠** Riz
- Fromage Mosaïque de fruits
- Nain Nain

MERCREDI 04

Feuilleté chèvre

- Boulette d'agneau
 - OU
- Boulettes végétales
- Yaourt
- **S** Fruits
- Nain Nain

VENDREDI 06

- S Melon
- Steak haché au bœuf

OU

Omelettine aux fromages

- **Pâtes**
- Fromage Compote
- Pain

Semaine:

02 au 06 juin 2025

A S MARDI 03

- Concombre vinaigrette
- Rôti de dinde

OU

- A Galette végétale à la provençale
- ਠ 🌃 Mogette à la sauce tomate Yaourt Glace
 - N Pain

JEUDI 05

- **台**爾 Salade de lentilles Crousti fromage
 - Haricots verts Yaourt
 - **S** Fruits
 - Nain Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française Produits locaux
- Légumes et fruits de saison
- Plat fait maison
- IGP ₽c 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



Semaine:

09 au 13 juin 2025

LUNDI 09

FERIE

MARDI 10

Œufs durs

- ☐ Dahl de lentilles
 - AB Riz
 - Fromage
 - **S** Fruits
 - N Pain

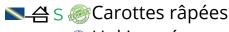
JEUDI 12

- S Pastèque
- Cordon bleu

OU

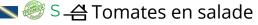
- **A** Galette chèvre et miel
- Ratatouille et pommes de terre Yaourt Mosaïque de fruits
 - Pain

MERCREDI 11



- Hoki pané Trio de légumes
- **Yaourt** Glace
- Pain

VENDREDI 13



■ Paupiette de dinde

OU

- Paupiette de poisson
- Pâtes
- Fromage
- S Fruits
- Nain Pain



Produits bio

Viande française Produits locaux

₽c AOC

IGP

Légumes et fruits de saison

Pêche durable 🕵 Label rouge

Plat fait maison



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

LUNDI 16

Betteraves rouges

- Brochette de poisson
- 🜃 Haricots beurre
- Fromage Glace
- Pain

MERCREDI 18

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

VENDREDI 20

- S 📉 🖰 Salade de thon
- 급 💶 Jambon braisé **OU** Crousti fromage
 - **Pâtes** Yaourt Tarte aux pommes
 - Nain Pain

Semaine: 16 au 20 juin 2025

MARDI 17

- Pâté de campagne
- OU Surimi
- Petit brun de veau

OU

Omelette

- 📠 Poêlée paysanne Yaourt
 - **S** Fruits
- Pain

JEUDI 19



- S @ Concombre vinaigrette
 - 금 Curry de légumes
 - Riz
 - Fromage Compote
 - Pain

Légende Produits bio

Viande française Produits locaux

IGP ₽c AOC

Légumes et fruits de saison

Pêche durable

Plat fait maison





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



Semaine:

23 au 28 juin 2025

LUNDI 23

- Surimi
- Pilons de poulet

OU

- Tarte aux légumes du soleil Haricots verts
- Fromage Compote
- Pain

MERCREDI 25

- **福台** Salade de lentilles
 - Quenelles de poisson
 - Blé et petits pois Yaourt Flan
 - Nain

S VENDREDI 27

- **台** Tomates en salade
- **台** Chili con carne

OU

- 금 Chili végétarien
- AB Riz
- Fromage
 Glace
- N Pain

S MARDI 24

- 금 @ Salade composée
 - → Raviolis aux fromages
 - **Yaourt**
 - **S** Fruits
 - Pain

JEUDI 26

- s Melon
- Blanquette de dinde

OU

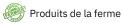
- Merlu sauce champignons
- Carottes rondelles
 Yaourt
- **S** Fruits
- Pain

Produits bio AOP Viande française Produits locaux ACC AOC

S Légumes et fruits de saison

Plat fait maison







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



LUNDI 30

MARDI

Radis beurre

■ Saucisses de volailles

OU

- Boulettes végétales
- Pâtes
- Fromage
- **5** Fruits
- Pain

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Légende

Produits bio

■ Viande française

IGP

Produits locaux

₽c AOC

Légumes et fruits de saison Plat fait maison

Pêche durable

Produits de la ferme

🕵 Label rouge



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