

Menu

Semaine :

01 au 04 juillet 2025

LUNDI

- S Pastèque
-  Bœuf aux oignons
- OU**
-  Poisson
- S  Gratin dauphinois
- Yaourt
- Compote
-  Pain

VENDREDI 04

- S Tomates cerises
-  Sandwich au thon
- Chips
- Yaourt à boire
- Glace
-  Pain

MARDI 01

-  Rosette **OU**
- Œufs durs
-  Brochette de dinde
- OU**
-  Brochette de poisson meunière
- Petits pois carottes
- Yaourt
- S Fruits
-  Pain

JEUDI 03

-  S
-  Carottes râpées
-  Tarte aux légumes
- S   Salade verte
-  Fromage
- S Fruits
-  Pain

Légende

- | | |
|--|---|
|  Produits bio |  AOP |
|  Viande française |  IGP |
|  Produits locaux |  AOC |
| S Légumes et fruits de saison |  Pêche durable |
|  Plat fait maison |  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 juillet 2025

LUNDI 07

-  Surimi
-  Steak haché au bœuf
- OU**
- Omelette aux fromages
- Poêlée de légumes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 08

-    Tomates en salade
-  Jambon braisé
- OU**
-  Boulette végétarienne
-  Pâtes
- Yaourt
- Compote
-  Pain

MERCREDI 09

-    Concombre à la crème
- Pizza aux fromages
-    Salade verte
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 10

-   Salade de lentilles
-  Dos de colin à la vinaigrette
-    Salade d'haricots verts
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENREDI 11

-  Melon
-   Rôti de dinde froid
- OU**
-  Galette végétarienne et sa sauce
-   Salade de riz
-  Fromage
- Glace
-  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 :

14 au 18 juillet 2025

LUNDI 14

FÉRIÉ

MARDI 15

Œufs durs

 Brochette de volaille

OU

 Brochette de poisson

 Pâtes

 Fromage

Mosaïque de fruits

 Pain

MERCREDI 16

   Carottes râpées

 Nuggets de poulet

OU

Crousti fromage

  Salade d'haricots beurre

Yaourt

Glace

 Pain

JEUDI 17

Taboulé

 Poisson à la sauce tomate

Poêlée de légumes

 Fromage

Compote

 Pain

VENDREDI 18

   Salade composée

  Curry de légumes

 Riz

Yaourt

 Fruits

 Pain

Légende



Produits bio



Viande française



Produits locaux



Légumes et fruits



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 :

21 au 25 juillet 2025

LUNDI 21

- Betteraves rouges
-  Poisson meunière
-   Ratatouille et pommes de terre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 23

-     Salade verte
-  Hamburger à ma façon :
-  Bœuf
- OU**
-  Poisson
- Pommes de terre wedges
- Yaourt
- Glace
-  Pain

VENDREDI 25

-    Macédoine de légumes
-    Pâtes aux fromages
-  Yaourt
- Tarte
-  Pain

MARDI 22

-   Concombre à la crème
-   Poulet au curry
- OU**
-  Galette végétarienne
-  Riz
-  Fromage
- Mosaique de fruits
-  Pain

JEUDI 24

-   Tomates en salade
-  Saucisses de volaille
- OU**
- Omelette
- Poêlée de légumes
-  Fromage
- Compote
-  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 :

28 au 31 juillet 2025

LUNDI 28

- Radis beurre
-  Chili végétarien
-  Riz
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 29

-  Melon
-  Brandade de poisson
-  Yaourt
- Tarte
-  Pain

MERCREDI 30

- Taboulé
-  Steak d'agneau
- OU**
-  Galette végétale
- Poêlée campagnarde
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 31

-  Pastèque
-  Rôti de bœuf froid
- OU**
- Œufs durs vinaigrette
-  Salade de pâtes au pesto
- Fromage blanc
- Glace
-  Pain

VENDREDI

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