

Menu

Semaine :
01 août 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI 01

-    Salade composée
 Haut de cuisse de poulet
OU
Feuilleté au fromage
   Carottes rondelles
 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 :

04 au 08 août 2025

LUNDI 04

Betteraves rouges

 Saucisses de volaille
OU

 Galette de quinoa à la provençale

Petits pois

Yaourt

Compote

 Pain

MERCREDI 06

Poireaux vinaigrette

  Bouchée à la reine aux poissons

   Salade verte

 Fromage

Glace

 Pain

VENDREDI 08

Crêpes emmental

 Boulettes de bœuf
OU

 Boulettes végétale

 Semoule

Yaourt

 Fruits

 Pain

MARDI 05

   Carottes râpées

  Rôti de dinde

OU

 Tarte aux légumes du soleil

   Salade de riz

Yaourt

 Fruits

 Pain

JEUDI 07

   Tomates en salade

Crousti fromage

Poêlée printanière

Yaourt

 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



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 :

11 au 15 août 2025

LUNDI 11

-  Surimi
-  Cordon bleu
- OU**
- Roulé au fromage
- Poêlée de légumes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 13

-  Saucisson à l'ail
-  **OU** Melon
-  Steak haché sauce tomate
- OU**
- Omelette sauce tomate
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 15

FERIE

MARDI 12

- Feuilleté au fromage
-  Dos de colin
-  Riz
- Yaourt
- Croisillon framboise
-  Pain

JEUDI 14

-   Concombre à la vinaigrette
-  Pilons de poulet
- OU**
-  Boulettes de blé pané façon thai
-   Salade de haricots verts
-  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 :

18 au 22 août 2025

LUNDI 18

- Radis
-  Moules
- Potatos
- Yaourt
-  Mosaïque de fruits
-  Pain

MARDI 19

-  Pastèque
-  Escalope de dinde
- OU**
-  Petit pané de blé à l'emmental
- Petits pois et carottes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 20

-   Carottes râpées
-  Dahl de lentilles corail
-  Riz
- Yaourt
- Glace
-  Pain

JEUDI 21

- Taboulé
-  Côte de porc
- OU**
- Nems aux légumes
- Poêlée 4 légumes
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 22

-   Salade composée
-  Rôti de bœuf froid
- OU**
- Galette de pois chiches
-  Salade de pâtes
-  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 :

25 au 29 août 2025

LUNDI 25

Œufs durs

S Tomates farcies

OU

S Tomates veggie

AB Riz

Fromage

Glace

Pain

MERCREDI 27

Feuilleté au fromage

France Brochette de dinde

OU

Brochette de poisson

AB Salade de haricots verts

Fromage

Compote

Pain

VENDREDI 29

S Concombre au fromage blanc

Dos de colin

S Pommes de terre vapeur

Fromage

Donuts

Pain

MARDI 26

S Melon

AB Tortellinis aux

3 fromages

Yaourt

S Fruits

Pain

JEUDI 28

France Mortadelle **OU**

S Champignons à la grecque

France Petit brun de veau

OU

Tarte aux fromages

Trio de légumes

Yaourt

S 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



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