Menu

Semaine : 01 au 03 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI 01

- S Salade verte
- Hot dog
- **OU**
- Stick de mozzarella
- Pommes de terre rissolées
- Yaourt
- Compote
- Pain

JEUDI 02

- Tomates en salade
- Chili aux légumes
- Riz
- Yaourt à boire
- Clafoutis
- Pain

VENDREDI 03

- S Pastèque
- Tempura de colin
- Poêlée rustique
- Fromage
- S Fruits
- Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S 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 : 06 au 10 octobre 2025

LUNDI 06

Œufs durs
Crousti fromage
Poêlée ratatouille
Yaourt
S Fruits
Pain

MARDI 07

Pâté de campagne
OU Macédoine de légumes
Emincé de bœuf
OU
Quenelles de poisson
Riz
Fromage
S Fruits
Pain

MERCREDI 08

Crêpes emmental bio
Jambon braisé
OU
Nems aux légumes
Pâtes
Yaourt
Compote
Pain

JEUDI 09

Taboulé
Brochette de poisson sauce champignon
Haricots beurre
Fromage
S Fruits
Pain

VENDREDI 10

S Carottes et céleri râpés
Boulettes d'agneau
OU
Boulettes végétales
Semoule
Yaourt
Tarte normande
Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S 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 : 13 au 17 octobre 2025

LUNDI 13

- Surimi
- Pilon de poulet
- **OU**
- Galette végétarienne
- Carottes rondelles
- Fromage
- S Fruits
- Pain

MARDI 14

- S
- Salade composée
- Tortellinis aux 3 fromages
- Yaourt
- S Fruits
- Pain

MERCREDI 15

- S Concombre à la vinaigrette
- Hamburger à ma façon:
- Bœuf
- **OU**
- Poisson
- Pommes de terre Wedges
- Yaourt
- Gaufre
- Pain

JEUDI 16

- Salade de lentilles
- Colin meunière
- Gratinée de chou-fleur
- Yaourt
- Tarte au citron
- Pain

VENDREDI 17

- S Tomates en salade
- Paupiette de dinde
- **OU**
- Omelette
- S Riz et petits pois
- Fromage
- S Purée de fruits pomme/peche
- Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S 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 :
20 au 24 octobre 2025

LUNDI 20

Betteraves rouges
Dos de colin
Blé à la tomate
Fromage
S Fruits
Pain

MARDI 21

S Carottes râpées
Crispy tenders
OU
Cordon végétale sauce tomate
Poêlée aux 4 légumes
Yaourt
S Fruits
Pain

MERCREDI 22

S Salade verte
Hamburger végétarien
Potatos
Yaourt
Compote
Pain

JEUDI 23

Feuilleté au poisson
Steak haché
OU
Omelettines aux fromages
Haricots verts
Yaourt
S Fruits
Pain

VENDREDI 24

S Potage de légumes
Blanquette de dinde
OU
Curry de légumes
Riz
Fromage
Tarte aux fruits rouges
Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S 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 : 27 au 31 octobre 2025

LUNDI 27

Radis beurre
Boulettes d'agneau
OU
Boulettes végétales
Semoule
Fromage
S Fruits
Pain

MARDI 28

S Concombre à la vinaigrette
Lasagne au bœuf
OU lasagne au poisson
S Salade verte
Yaourt
Compote
Pain

MERCREDI 29

S Potage de légumes du moment
Merlu
Purée maison
Yaourt
S Fruits
Pain

JEUDI 30

Taboulé
Haut de cuisse de poulet
OU
Crousti fromage
S Poêlée printanière
Fromage
S Fruits
Pain

VENDREDI 31

S Carottes et céleri râpés
Gnocchi aux fromages
Yaourt
Donuts halloween
Pain

Légende

- Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S 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