

Menu

Semaine :

01 au 05 septembre 2025

LUNDI 01

Betteraves rouges
Bolognaise
OU
Tomates farcies végétariennes
Pâtes
Yaourt
Glace
Pain

MARDI 02

Salade de thon
Sauté de dinde
OU
Galette de quinoa
Haricots verts
Fromage
Fruits
Pain

MERCREDI 03

Carottes râpées
Saucisses de volaille
OU
Poisson
Blé
Fromage
Compote
Pain

JEUDI 04

Tomates en salade
Omelette
Pommes de terre rissolées
Yaourt
Fruits
Pain

VENDREDI 05

Pastèque
Filet de hoki
Carottes rondelles
Yaourt
Tarte aux pommes
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 :

08 au 12 septembre 2025

LUNDI 08

- S Radis beurre
- 🇫🇷 Emincé de bœuf
- OU**
- AB Tarte aux légumes
- AB Pâtes
- 🍷 Fromage
- S Fruits
- 🇫🇷 Pain

MARDI 09

- S Melon
- Crousti fromage
- S Gratiné de chou-fleur
- Yaourt
- Tarte
- 🇫🇷 Pain

MERCREDI 10

- 🍷 Feuilleté au comté
- 🇫🇷 Brochette de dinde
- OU**
- 🐟 Brochette de poisson
- AB Riz
- Yaourt
- Compote
- 🇫🇷 Pain

JEUDI 11

- 🍷 🇫🇷 🏠 S Concombre à la vinaigrette
- 🐟 Colin pané
- Printanière de légumes
- Yaourt
- S Fruits
- 🇫🇷 Pain

VENDREDI 12

- S 🇫🇷 🍷 🏠 Salade composée
- 🇫🇷 Petit brun de veau
- OU**
- Samoussa aux légumes
- AB Poêlée douce verte
- 🍷 Fromage
- Glace
- 🇫🇷 Pain

Légende

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| AB 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 | |



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 :

15 au 19 septembre 2025

LUNDI 15

-  Surimi
-  Crispy tenders au poulet
- OU**
-  Aiguillette de colin
- Haricots beurre
-  Fromage
-  Purée de fruits
-  Pain

MERCREDI 17

-  Pastèque
-   Croque-monsieur
- OU**
-  Croque-monsieur au fromage
-   Salade verte
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 19

-   Carottes râpées
-  Tortellinis aux légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 16

-  Tomates en salade
-  Dos de colin
-  Riz
- Yaourt
- Gâteau basque
-  Pain

JEUDI 18

- Macédoine de légumes
-  Paupiette de veau
- OU**
-  Galette petits légumes et fromage
-   Purée maison
- Yaourt
- 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 :

22 au 26 septembre 2025

LUNDI 22

- Œufs durs
-   Chili con carne
- OU**
- Crousti falafel
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 24

- Melon
-  Hamburger à ma façon
-  Poulet pané
- OU**
-  Poisson pané
- Potatoes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 26

-    Salade composée
-  Filet de Hoki
- Jardinière de légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 23

-   Salade de lentilles
-  Boulette de pois chiche
- Poêlée douce verte
-  Fromage
- Glace
-  Pain

JEUDI 25

-  Poireaux à la vinaigrette
-  Haché d'agneau
- OU**
- Omelette à la sauce tomate
-  Semoule
- Yaourt
- Moelleux aux 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