

Menu

Semaine :

03 au 07 novembre 2025

LUNDI 03

Œufs durs

 Curry de légumes

 Blé

 Fromage
Compote

 Pain

MARDI 04

MENU ESPAGNOL



 Mortadelle **OU**

Macédoine de légumes

 Pilons de poulet

OU

Omelette sauce tomate

  Riz et petit pois épice à paëlla

Crème aux œufs

Fruits

 Pain

MERCREDI 05

   Potage Dubarry

 Moules

Potatoes

 Yaourt

Tarte Bourdaloue

 Pain

JEUDI 06

 Carottes râpées

   Tartiflette

  

OU

   Gratin au reblochon

 

Yaourt

 Fruits

 Pain

VENDREDI 07

 Salade océane

 Escalope viennoise

OU

Roulé au fromage

 Haricots beurre

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 :

10 au 14 novembre 2025

LUNDI 10

Betteraves rouges

 Bœuf bourguignon

OU

Crêpes à l'emmental

Poêlée douce verte

 Fromage

 Fruits

 Pain

MARDI 11

FÉRIÉ

MERCREDI 12

 Feuilleté au poisson

 Escalope de dinde

OU

Galette chèvre et miel

 Pâtes

 Yaourt

Compote

 Pain

JEUDI 13



MENU ASIATIQUE

 Salade de choux

 Samoussa aux légumes

Poêlée chinoise

 Fromage

 Fruits

 Pain

VENDREDI 14

   Potage au potiron

 Merlu

 Riz

 Fromage

Beignet

 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 :

17 au 21 novembre 2025

LUNDI 17

-  Surimi
-  Blanquette de dinde
- OU**
- Feuilleté maraicher
- Haricots verts
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 18

-  Pâté de campagne
-  **OU** Terrine de saumon
-  Saucisse fumée
- OU**
-  Galette végétale à la tomate
-    Purée de pommes de terre
- Yaourt
- Compote
-  Pain



MERCREDI 19

MENU GREC

-  Salade grecque
-   Kebab
- OU**
-  Boulettes falafel
-    Salade verte
- Yaourt grecque
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 20

-    Céleri rémoulade
-  Paupiette de poisson
-  Blé
-  Fromage
- Brownie
-  Pain

VENDREDI 21

-    Salade d'endives
-    Dahl de lentilles corail
- à la patate douce
- Riz
-  Fromage
- Fruits
-  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 :

24 au 28 novembre 2025

LUNDI 24

Œufs durs

 Raviolis aux légumes
à la sauce tomates

 Fromage

 Fruits

 Pain

MARDI 25

  Salade composée

 Steak haché au bœuf

OU

 Galette de quinoa
à la provençale

 Haricots verts

Yaourt

Compote

 Pain

MERCREDI 26

 Potage

  Bouchée à la reine
aux poissons

  Salade verte
Yaourt

Fruits

 Pain

JEUDI 27

MENU TUNISIEN

   Carottes râpées au citron

 Steak d'agneau sauce au
curcuma

OU

 Brochette de poisson
sauce au curcuma

 Semoule

 Fromage

Fruits

 Pain

VENDREDI 28

Taboulé

 Haut de cuisse de poulet

 **OU** Tarte tomates et
chèvre

 Poêlée colorée

Yaourt

Tarte

 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