

Menu

Semaine :

01 au 03 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI 01

-   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

-  Pastèque
-  Tempura de colin
- Poêlée rustique
-  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 :
06 au 10 octobre 2025

LUNDI 06

Œufs durs

Crousti fromage

 Poêlée ratatouille

 Yaourt

 Fruits

 Pain

MERCREDI 08

 Crêpes emmental bio

  Jambon braisé

OU

Nems aux légumes

 Pâtes

Yaourt

Compote

 Pain

VENDREDI 10

   Carottes et céleri râpés

 Boulettes d'agneau

OU

 Boulettes végétales

 Semoule

Yaourt

Tarte normande

 Pain

MARDI 07

 Pâté de campagne

OU Macédoine de légumes

  Emincé de bœuf

OU

 Quenelles de poisson

 Riz

 Fromage

 Fruits

 Pain

JEUDI 09

Taboulé

 Brochette de poisson sauce
champignon

Haricots beurre

 Fromage

 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 :

13 au 17 octobre 2025

LUNDI 13

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

MARDI 14

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

MERCREDI 15

-    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

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

20 au 24 octobre 2025

LUNDI 20

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

MARDI 21

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

MERCREDI 22

-   Salade verte
-  Hamburger végétarien
- Potatos
- Yaourt
- Compote
-  Pain

JEUDI 23

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

VENDREDI 24

-   Potage de légumes
-  Jambon braisé
- OU**
-  Curry de légumes
-  Riz
-  Fromage
- Tarte aux fruits rouges
-  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 :

27 au 31 octobre 2025

LUNDI 27

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

MARDI 28

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

MERCREDI 29

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

JEUDI 30

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

VENDREDI 31

-    Carottes et céleri râpés
-  Gnocchi aux fromages
- Yaourt
- Donuts halloween
-  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