

# Menu

Semaine :

01 au 05 décembre 2025

## LUNDI 01

- Betteraves rouges
-  Bœuf bourguignon
- OU**
- Boulettes végétales
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## MARDI 02

-    Carottes et céleri râpés
-  Chili végétarien
-  Riz
-  Fromage
- Compote
-  Pain

## MERCREDI 03

-   Soupe de lentilles
-  Saucisses de volaille
- OU**
-  Dos de colin
-  Haricots beurre
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

## JEUDI 04

-    Salade au thon
-   Jambon braisé
- OU**
- Omelette
-    Purée de butternut
-   façon aligot
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## VENDREDI 05

-    Salade de chou
-  Poisson pané
- Poêlée rustique
-  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

Ville de  
**Saint-André**  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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 décembre 2025

## LUNDI 08

-  Surimi
-  Boulettes de bœuf
- OU**
- Tomate farcie végétarienne
-  Semoule
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

## MARDI 09

-   Salade d'endives
-  Saucisse fumée
- OU**
-  Dos de colin
-  Choucroute et pommes de
-  terre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## MERCREDI 10

-   Feuilleté au comté
-   Lasagne au poisson
-    Salade verte
- Yaourt
- Compote
-  Pain

## JEUDI 11

-     Carottes râpées
-   Blanquette de dinde
- OU**
- Cordon végétal
-  Riz
-  Fromage
- Tarte
-  Pain

## VENDREDI 12

-    Potage
- Roulé au fromage
- Poêlée
-  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

Ville de  
*Saint-André*  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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 décembre 2025

## LUNDI 15

- Œufs durs
-  Brochette de poisson
-  Haricots verts
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

## MARDI 16

-    Salade de chou
-   Emincé de bœuf
- OU**
-  Pané de blé et épinard
-  Pâtes
- Yaourt
- Compote
-  Pain

## MERCREDI 17

- Crêpes à l'emmental
-  Pilon de poulet
- OU**
- Tarte aux poireaux
-    Carottes rondelles
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## JEUDI 18

## MENU DE NOËL

## VENDREDI 19

- Poireaux vinaigrette
-   Dahl de lentilles corail
-  Riz
- 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

Ville de  
*Saint-André*  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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



**JOYEUX**

**Noël**

NOUS VOUS SOUHAITONS NOS MEILLEURS VŒUX

**ENTRÉE**

🇫🇷 *Pâté en crouste à la volaille*

**OU**

☞ *Œufs mimosa*

**PLAT PRINCIPAL**

☞ 🇫🇷 *Rôti de veau sauce forestière*

**OU**

*Saumon sauce doré*



**SUIVI PAR UNE**

🇳🇱 *S Purée de patate douce et butternut*



Babybel

Bûche au chocolat

*S* Clémentine

🇳🇱 Pain

🇳🇱 **CHOCOLAT DE NOËL**

# Menu

Semaine :

22 au 26 décembre 2025

## LUNDI 22

- Betteraves rouges
-  Steak haché
- OU**
- Omelette
-  Pâtes
-  Pain

## MARDI 23

- Taboulé
-  Escalope de dinde
- OU**
- Crousti fromage
- Poêlée rustique
-  Pain

## MERCREDI 24

-   Potage
-  Dos de colin
-  Riz
-  Pain

## JEUDI 25

**NOEL**

## VENDREDI 26

**FERMÉ**

## 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

Ville de  
*Saint-André*  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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 :

29 décembre au 02 janvier  
2026

## LUNDI 29

- Œufs durs
-  Quenelles de poisson
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## MERCREDI 31

-    Potage
-  Saucisses fumées
- OU**
- Galette végétarienne
-    Purée de pommes de terre
-  Fromage
- Tarte
-  Pain

## VENDREDI 02

-  Surimi
-  Steak haché
- OU**
-  Merlu
- Petits pois carottes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

## MARDI 30

-    Carottes râpées
-  Brochette de dinde
- OU**
- Tarte au fromage
-  Haricots verts
- Yaourt
- Compote
-  Pain

## JEUDI

**FERIE**

## 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

Ville de  
**Saint-André**  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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