






Menu





Semaine :

05 au 09 janvier 2026









LUNDI 05

- Betteraves rouges
-  Merlu aux poivrons et sauce tomate
-  Julienne de légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain







MARDI 06

-  Charcuterie **OU**
- Macédoine
-  Escalope de dinde **OU**
- Crousti fromage
- Poêlée rustique
-  Yaourt
- Compote
-  Pain

MERCREDI 07

-   Salade de chou
-  Croque monsieur **OU**
-  Croque monsieur aux fromages
-   Salade verte
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 08

-   Potage
-   Curry de légumes
-  Blé
- Yaourt
- Galette des rois
-  Pain

VENDREDI 09

-   Salade d'endives
-  Emincé de bœuf **OU**
- Chili végétarien
-  Pâtes
-  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 :

12 au 16 janvier 2026




LUNDI 12

-  Surimi
-  Steak haché
- OU**
- Omelette au fromage
-  Haricots verts
- Flamby
-  Fruits
-  Pain









MARDI 13

-    Salade composée
-  Boulettes d'agneau
- OU**
- Boulettes végétales
-  Semoule
-  Comté
-  Donuts au sucre
-  Pain






MERCREDI 14

- Radis beurre
-  Nems au bœuf
- OU**
-  Samoussas aux légumes
- Poêlée chinoise
- Danette
- Tarte à la noix de coco
-  Pain

JEUDI 15

-    Carottes râpées
-    Croziflette au reblochon
- Yaourt à boire
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 16

-    Soupe au potiron
-  Poisson pané
- Potatoes
- Vache qui rit
- Compote
-  Pain

Menu élaboré
par les enfants
de primaire
Renoir

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

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 :

19 au 23 janvier 2026







LUNDI 19

- Oeufs durs
-  Pignons de poulet
- OU**
- Crêpes aux fromages
- Trio de légumes
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain








MARDI 20

-    Céleri rémoulade
-   Coquillette végétales aux légumes et à la sauce tomate
-  Fromage
- Éclair au chocolat
-  Pain





MERCREDI 21

-   Potage du moment
-  Cubes de dos de colin
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 22

-   Salade de chou
-  Petit brun de veau
- OU**
- Tarte tomates et chèvre
-    Epinards et pommes de terre
- Yaourt
- Compote
-  Pain

VENDREDI 23

- Taboulé
-  Paupiette de dinde **OU**
- Roulé au fromage
- Poêlée de légumes
-  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 :

26 au 30 janvier 2026






LUNDI 26

- Betteraves rouges
-  Brochette de dinde
- OU**
- Brochette de poisson
-  Blé
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain






MERCREDI 28

- Friand au chèvre
-  Saucisses de volaille
- OU**
- Omelette
-  Haricots beurre
- Yaourt
- Compote
-  Pain






VENDREDI 30

-   Carottes râpées
-  Tempura de colin
- Poêlée de légumes
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MARDI 27

-   Salade composée
-  Tortellini ricotta
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 29

-   Salade d'endives
-  Boulettes de bœuf
- OU**
- Boulettes végétales
-  Pâtes
- Yaourt
- Tarte normande
-  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