

Menu

Semaine :
05 au 09 janvier 2026

LUNDI 05

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

MERCREDI 07

- PF Salade de chou
- PF Croque monsieur OU
- PF Croque monsieur aux fromages
- PF Salade verte
- Y aourt
- S Fruits
- P Pain

VENDREDI 09

- PF Salade d'endives
- PF Emincé de bœuf OU
- Chili végétarien
- AB Pâtes
- Fromage
- S Fruits
- P Pain

MARDI 06

- PF Charcuterie OU
- Macédoine
- PF Escalope de dinde OU
- Crousti fromage
- Poêlée rustique
- AB Yaourt
- Compote
- P Pain

JEUDI 08

- PF S Potage
- AB PF Curry de légumes
- AB Blé
- Y aourt
- Galette des rois
- P Pain

Légende

- AB Produits bio
- PF Viande française
- PF Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- PF 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
- S Fruits
- Ⓑ Pain

MARDI 13

- S Ⓢ Salade composée
- Ⓑ Boulettes de bœuf
- OU
- Boulettes végétales
- Ⓐ Semoule
- Ⓐ Comté
- S Donuts au sucre
- Ⓑ Pain

MERCREDI 14

- Radis beurre
- Ⓑ Samoussas au poulet
- OU
- Ⓐ Nems aux légumes
- Poêlée chinoise
- Danette
- Tarte à la noix de coco
- Ⓑ Pain

JEUDI 15

- Ⓑ Ⓢ Carottes râpées
- Ⓐ Ⓢ Croziflette au reblochon
- Yaourt à boire
- S 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
- S Légumes et fruits de saison
- ⌂ Plat fait maison
- Ⓐ FERMÉE PRODUCE 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 :
19 au 23 janvier 2026

LUNDI 19

- Oeufs durs
- Pilons de poulet
- OU
- Crêpes aux fromages
- Trio de légumes
- AB Yaourt
- S Fruits
- Pain

MERCREDI 21

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

VENDREDI 23

- Taboulé
- Paupiette de dinde OU
- Roulé au fromage
- Poêlée de légumes
- Fromage
- S Fruits
- Pain

MARDI 20

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

JEUDI 22

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

Légende

- AB Produits bio
- Viande française
- Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- Plat fait maison
- Produits de la ferme
- AOP
- IGP
- AOC
- Pêche durable
- Label rouge



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
- AB Blé
- Fromage
- S Fruits
- ▀ Pain

MERCREDI 28

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

VENDREDI 30

- AB S Carottes râpées
- Tempura de colin
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Compote
- ▀ Pain

MARDI 27

- S □ Salade composée
- AB Tortelini ricotta
- Yaourt
- S Fruits
- ▀ Pain

JEUDI 29

- AB Salade d'endives
- ▀ Boulettes de bœuf
OU
Boulettes végétales
- AB Pâtes
- Yaourt
- Tarte normande
- ▀ Pain

Légende

- AB Produits bio
- FR Viande française
- ▀ Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- HM Plat fait maison
- AB 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