

Menu

Semaine :
02 au 06 février 2026

LUNDI 02

- Surimi
- Haut de cuisse de poulet façon basquaise
- OU
- Boulettes végétales à la tomate
- Pâtes
- Yaourt
- Crêpe au chocolat
- Pain

MERCREDI 04

- Radis beurre
- Lasagnes au bœuf
- OU
- Lasagnes au poisson
- Salade verte
- Yaourt
- Fruits
- Pain

VENDREDI 06

- Potage
- Omelette aux fines herbes
- Pommes de terre rissolées
- Yaourt
- Compote
- Pain

MARDI 03

- Céleri rémoulade
- Petit brun de veau
- OU
- Roulé au fromage
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Fruits
- Pain

JEUDI 05

- Salade d'haricots borlotti
- Dos de colin
- Petits pois carottes
- Fromage
- Tarte
- 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 :
09 au 13 février 2026

LUNDI 09

- Terrine de saumon
- ■ Saucisses de volaille
- OU**
- Galette végétarienne
- AB Blé
- Fromage
- S Fruits
- Pain

MERCREDI 11

- Poireaux vinaigrette
- ■ Steak d'agneau
- OU**
- AB Boulettes végétales
- AB Semoule
- Fromage
- S Fruits
- Pain

VENDREDI 13

- Salade composée
- Poisson pané
- AB Haricots verts
- Yaourt
- S Fruits
- Pain

MARDI 10

- S ■ Soupe au potiron
- Crousti fromage
- Duo carottes et panais
- Yaourt
- Compote
- Pain

JEUDI 12

- Carottes râpées
- ■ Paupiette de dinde
- OU**
- Quenelles de poisson
- AB Pâtes
- Fromage
- Moelleux au chocolat
- Pain

Légende

- AB Produits bio
- ■ Viande française
- ■ Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- Plat fait maison
- 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 :
16 au 20 février 2026

LUNDI 16

- 🇫🇷 Feuilleté pêcheur
- 🇫🇷 Blanquette de dinde
OU
- Ⓐ Galette végétarienne
- Ⓐ Riz
- Yaourt
- 🇫ruits
- 🇫 Pain

MERCREDI 18

- Taboulé
- 🇫 Dos de colin
- Ⓐ Haricots verts
- 🇫 Fromage
- 🇫 Fruits
- 🇫 Pain

VENDREDI 20

- 🇫 Salade verte
- 🇫 Hamburger au poulet
OU
- 🇫 Hamburger au poisson
- Potatoes
- Yaourt
- Compote
- 🇫 Pain

MARDI 17

- 🇫 Salade de chou
- 🇫 Nems au poulet
OU
- Beignet de crevette
- Nouilles chinoises
- 🇫 Fromage
- Beignet
- 🇫 Pain

JEUDI 19

- Ⓐ Salade de lentilles
- Ⓐ Petit pané de blé
- Poêlée 4 légumes
- Yaourt
- 🇫 Fruits
- 🇫 Pain

Légende

- Ⓐ Produits bio
- 🇫 Viande française
- 🇫 Produits locaux
- 🇫 Légumes et fruits de saison
- 🇫 Plat fait maison
- 🇫 FERMIER PRODUCE 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 :
23 au 27 février 2026

LUNDI 23

- Œufs durs
- Pilon de poulet
OU
- Poisson
- Légumes verts
- Fromage
- Compote
- Pain

MERCREDI 25

- S Carottes râpées
- Viande kebab
OU
- Falafel
- Pommes de terre rissolées
- Yaourt
- Fruits
- Pain

VENDREDI 27

- Potage
- Dos de colin
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Mosaïques de fruits
- Pain

MARDI 24

- Panier à l'emmental
- S Pâtes végétales au pesto, tomates séchées et chèvre
- Yaourt
- S Fruits
- Pain

JEUDI 26

- S Salade d'endives
- Hachis parmentier au bœuf
OU
- S Brandade de poisson
- Salade verte
- Yaourt
- Tarte
- Pain

Légende

- AB Produits bio
- VF Viande française
- PL Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- PM Plat fait maison
- FERMIER PRODUITS 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