






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

- | | |
|---|---|
|  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 :








09 au 13 février 2026

LUNDI 09





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

MERCREDI 11








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

-   **VENDREDI 13**
-  Salade composée
-  Poisson pané
-  Haricots verts
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 10

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

JEUDI 12

-   Carottes râpées
-  Paupiette de dinde
- OU**
-  Quenelles de poisson
-  Pâtes
-  Fromage
- Moelleux au chocolat
-  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 :

16 au 20 février 2026


LUNDI 16

-  Feuilleté pêcheur
-   Blanquette de dinde
- OU**
-  Galette végétarienne
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  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 |  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 :
23 au 27 février 2026







LUNDI 23

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









MARDI 24

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






MERCREDI 25

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

JEUDI 26

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

VENREDI 27

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