







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

-  Salade d'haricots borlotti
-  Petit brun de veau
- OU**
- Roulé au fromage
- Poêlée de légumes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 05

-  Céleri rémoulade
-  Dos de colin
- Petits pois carottes
-  Fromage
- Tarte
-  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 :

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 |  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 :

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 | |

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 :

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

 Mortadelle

  **OU** 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

VENDREDI 27

  Potage

 Dos de colin

Poêlée de légumes


 Fromage


Mosaïques de 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

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