

Menu

Semaine :

02 au 06 mars 2026

LUNDI 02

- Ⓐ Surimi
- Ⓑ Bœuf bolognaise
- OU**
- Omelette au fromage
- Ⓐ Pâtes
- Ⓐ Fromage
- S Fruits
- Ⓑ Pain

MERCREDI 04

- Radis beurre
- Ⓐ Ⓑ Croque monsieur
- OU**
- Ⓐ Croque monsieur aux fromages
- Ⓐ Ⓑ Salade verte
- Yaourt
- Beignet au chocolat
- Ⓑ Pain

VENDREDI 06

- S Ⓑ Salade composée
- Boulettes végétales
- Ⓐ Riz
- Yaourt
- Gâteau basque
- Ⓑ Pain

MARDI 03

- Ⓐ Ⓐ Salade de lentilles
- Ⓐ Beignet de poisson
- Ⓐ Ⓐ Duo de carottes
- Yaourt
- S Fruits
- Ⓑ Pain

JEUDI 05

- Ⓐ Ⓑ Salade de pommes de terre et thon
- Ⓑ Escalope de dinde
- OU**
- Ⓐ Galette tomate et basilic
- Ⓐ Ⓑ Haricots beurre et courgettes
- Ⓐ Fromage
- Compote
- Ⓑ Pain

Légende

- Ⓐ 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

LUNDI 09

- Betteraves rouges
■ ■ Haut de cuisses de poulet
OU
Crousti fromage
Haricots verts
AB Yaourt
S Fruits
■ Pain

MERCREDI 11

- Taboulé
■ ■ Brochette de dinde
OU
Brochette de poisson
AB Petits pois carottes
Fromage
S Fruits
■ Pain

VENDREDI 13

- ■ Pâté de campagne
OU Terrine de saumon
■ ■ Alouette de bœuf
OU
Bolognaise végétarienne
AB Pâtes
Fromage
S Fruits
■ Pain

Semaine :
09 au 13 mars 2026

MARDI 10

- Salade d'endives
Tortellinis à la mozzarella
Yaourt
Compote
■ Pain

JEUDI 12

- Céleri rémoulade
Paupiette du pêcheur
■ Pommes de terre
à la vapeur
Yaourt
Tarte à la noix de coco
■ 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

LUNDI 16

- œufs durs
- ■ Saucisses de volaille
- OU
- Poisson
- AB Lentilles
- Fromage
- S Fruits
- Pain

MERCREDI 18

- S FERMIER ■ Soupe au potiron
- AB Pâtes végétales, pesto rouge et tomates séchées
- Yaourt
- Brownie aux noix de pécan
- Pain

VENDREDI 20

- Salade de chou
- Dos de colin
- AB Riz
- Yaourt
- Donuts au chocolat
- Pain

Semaine :

16 au 20 mars 2026

MARDI 17

- S FERMIER ■ Carottes râpées
- ■ Cervelas obernois
- OU
- Panier au fromage
- AB Poêlée campagnarde
- Yaourt
- S Fruits
- Pain

JEUDI 19

- AB FERMIER ■ Salade océane
- ■ Boulette à la volaille
- OU
- Boulette végétale
- AB Ratatouille
- Fromage
- Compote
- Pain

Légende

- AB Produits bio
- ■ Viande française
- ■ Produits locaux
- S Légumes et fruits de saison
- Plat fait maison
- FERMIER ■ 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

LUNDI 23

- Surimi
- Steak haché au bœuf
- OU
- Omelette aux fines herbes
- AB Pâtes
- Fromage
- S Fruits
- Pain

MERCREDI 25

- Asperge blanche et mayonnaise
- Boulettes d'agneau
- OU
- Galette végétarienne
- AB Semoule
- Yaourt
- Compote
- Pain

VENDREDI 27

- AB Salade d'endives
- Tempura de colin
- AB Carottes vichy
- Fromage
- S Fruits
- Pain

Semaine :

23 au 27 mars 2026

MARDI 24

- AB Salade verte
- Tenders de poulet
- OU
- Beignet de poisson
- AB Haricots beurre
- Yaourt
- Compote
- Pain

JEUDI 26

- AB Soupe
- Roulé au fromage
- Poêlée
- Yaourt
- Tarte
- 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

LUNDI 30

- Betteraves rouges
Cordon de poulet à la normande
OU
Croq tomates à la mozzarella
Petit pois
Yaourt
Fruits
Pain

MERCREDI

VENDREDI

Semaine :

30 au 31 mars 2026

MARDI 31

- Carottes râpées
Haché d'agneau
OU
Poisson
Blé
Fromage
Compote
Pain

JEUDI

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