




Menu






Semaine:

02 au 06 mars 2026




LUNDI 02

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







MERCREDI 04

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









VENDREDI 06

-   Salade composée
-  Boulettes végétales
-  Riz
- Yaourt
- Gâteau basque
-  Pain

MARDI 03

-   Salade de lentilles
-  Beignet de poisson
-  Duo de carottes
- Yaourt
-  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
-  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

Menu

Semaine :

09 au 13 mars 2026

LUNDI 09

Betteraves rouges

 Haut de cuisses de poulet

OU

Crousti fromage

Haricots verts

 Yaourt

 Fruits

 Pain

MERCREDI 11

Taboulé

 Brochette de dinde

OU

 Brochette de poisson

 Petits pois carottes

 Fromage

 Fruits

 Pain


VENDEDI 13

 Pâté de campagne

 **OU** Terrine de saumon

 Paupiette de veau

OU

 Bolognaise végétarienne

 Pâtes

 Fromage

 Fruits

 Pain

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



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

Menu

Semaine :

16 au 20 mars 2026

LUNDI 16

Œufs durs

 Saucisses de volaille

OU

 Poisson

 Lentilles



 Fromage

 Fruits

 Pain

MERCREDI 18

   Soupe au potiron

  Pâtes végétales, pesto rouge et tomates séchées
Yaourt
Brownie aux noix de pécan
Pain



VENDREDI 20

  Salade de chou

 Dos de colin

 Riz

Yaourt

Donuts au chocolat

 Pain

MARDI 17

   Carottes râpées

 Cervelas obernois

OU

Panier au fromage

 Poêlée campagnarde


Yaourt

 Fruits

 Pain

JEUDI 19

  Salade océane

 Boulette à la volaille

OU

Boulette végétale


 Ratatouille

 Fromage


Compote


 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

Menu




Semaine :

23 au 27 mars 2026









LUNDI 23

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






MERCREDI 25

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

VENREDI 27

-   Salade coleslaw au chou rouge
-  Tempura de colin
-   Carottes vichy
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 24

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

JEUDI 26

-   Soupe
- Roulé au fromage
- Poêlée
- Yaourt
- 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

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 :

30 au 31 mars 2026

LUNDI 30

Betteraves rouges

 Cordon de poulet à la normande

OU

Croq tomates à la mozzarella

 Petit pois


Yaourt

 Fruits

 Pain

MARDI 31

  Carottes râpées

 Haché d'agneau

OU

 Poisson

 Blé

 Fromage

Compote

 Pain

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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