

# Menu


Semaine :  
01 au 03 avril 2026

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI 01

Panier Dubarry

 Emincé de boeuf

**OU**

Tarte tomate et chèvre

 Poêlée de légumes


Yaourt

 Fruits

 Pain

## JEUDI 02

 Salade d'haricots borlottis

 Crozets au reblochon

Yaourt

 Fruits

 Pain

## VENREDI 03





Salade composée



Dos de colin

Pommes de terre rissolées



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

Ville de  
*Saint-André*  
Les Vergers

[www.ville-saint-andre-les-vergers.fr](http://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 :

07 au 10 avril 2026



## LUNDI

  Asperge blanche à la vinaigrette

 Aiguillette de poulet

**OU**

 Brochette de poisson


  Purée de pois cassés


  Mousse chocolat

 Fruits

 Pain

  **VENDREDI 10**

  Céleri rémoulade

 Hoki pané

Haricots verts

Yaourt

Tarte

 Pain

## MARDI 07

Oeufs durs à la vinaigrette

  Tortellinis à la ricotta

Yaourt

 Compote

 Pain

## JEUDI 09

   Salade verte à l'italienne

 Boulettes de boeuf

**OU**

 Boulettes végétales

 Pâtes

 Fromage


 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](http://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 :

13 au 17 avril 2026






## LUNDI 13

-  Surimi
-  Pilon de poulet
- OU**
- Cordon végétal à la tomate
- Polenta
-  Fromage
-  Compote
-  Pain

## MERCREDI 15

-   Salade de pommes de terre
-  Steak haché
- OU**
- Galette provençale
- Ratatouille
-  Fromage
- Mosaïque de fruits
-  Pain









## VENDREDI 17

-   Salade verte à la mexicaine
-   Pâte végétale, pesto, chèvre, tomate confites
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

## MARDI 14

-  Saucisson sec **OU**
-  Terrine de poisson
-  Rougail saucisse
- OU**
-  Saumon
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## JEUDI 16

-   Concombre à la crème
-   Brandade de poisson
-   Salade verte
- Yaourt
-  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](http://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 :

20 au 24 avril 2026

## LUNDI 20

Betteraves rouges

 Haut de cuisse de poulet

**OU**

Nems aux légumes

 Pâtes

 Fromage

Mosaïque de fruits

 Pain

## MERCREDI 22

Crêpe à l'emmental

 Merlu sauce tomate




 Riz



Yaourt

Eclair au chocolat

 Pain

## MARDI 21

   Salade de tomates, concombres, feta et olives

  Gnocchis aux champignons et fromage  
Yaourt  
Compote

 Pain


## JEUDI 23

  Salade océane

 Brochette de dinde

**OU**

Falafel de pois chiche


 Haricots verts et haricots beurre


 Fromage

 Fruits

 Pain

## VENDREDI 24

  Céleri rémoulade

 Sauté de porc

**OU**

Omelette

   Carottes vichy

Yaourt


 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](http://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 :

27 au 30 avril 2026


## LUNDI 27

-  Surimi
-  Escalope à la crème
- OU**
- Tarte aux poireaux
- Petit pois
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain





## MERCREDI 29

-   Salade de lentilles
-   Clafouttis courgettes
-   et chèvre
- Yaourt
- Compote
-  Pain

## VENDEDI

-   **MARDI 28**
-  Carottes râpées
-  Jambon braisé
- OU**
- Tomate veggio
-  Pâtes
- Yaourt
- Flan
-  Pain

## JEUDI 30

-   **JEUDI 30**
-  Salade composée
-  Merlu sauce crevettes et curry
-  Semoule
-  Fromage
-  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