

Menu

Semaine:

04 au 08 mai 2026

LUNDI 04

Oeufs durs

 Saucisse de volaille

OU

Petit pané de blé

 Haricots verts



 Fromage

Compote

 Pain

MERCREDI 06

 Radis beurre

  Bouchée à la reine aux poissons

  Salade verte

Yaourt à boire

 Fruits

 Pain

VENDREDI 08

FERIE

MARDI 05

  Salade de chou au comté

 Emincé de boeuf

OU

 Galette chèvre et miel

 Pâtes

Yaourt

 Fruits

 Pain

JEUDI 07

 Tomates en salade


  Riz cantonais végétarien

 Fromage


Crème dessert 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

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 :

11 au 15 mai 2026

LUNDI 11

- Betteraves rouges
-  Pilon de poulet
- OU**
- Pizza aux fromages
- Yaourt
- Compote
-  Pain







MERCREDI 13

-   Concombre
-   Hamburger au boeuf
- OU**
-   Hamburger au poisson
- Pommes de terre cubes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 15

FERIE

MARDI 12

-   Salade composée
-  Curry de légumes
-  Blé
-  Fromage
- Glace
-  Pain

JEUDI 14

FERIE

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 :

18 au 22 mai 2026






LUNDI 18

-  Terrine de poisson
-  Steak haché
- OU**
- Omelette au fromage
-  Haricots beurre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain











MERCREDI 20

-   Salade verte
-  Paupiette de dinde
- OU**
- Quenelles nature sauce champignons
-   Risotto
- Yaourt
- Compote
-  Pain







VENDREDI 22

-   Salade de tomates
- Boulettes végétales et leurs légumes
-  Semoule
-  Fromage
- Fruits
-  Pain

MARDI 19

-    Piémontaise **OU**
-  Piémontaise au surimi
-  Côte de porc à la moutarde
- OU**
-  Dos de colin
-   Carottes vichy
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 21

-   Carottes râpées
-  Merlu sauce tomate
-   Purée de pommes de terre
- Yaourt
- Glace
-  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 :

25 au 29 mai 2026








LUNDI 25

FERIE





MERCREDI 27

-  Crêpe à l'emmental
-   Flan de courgettes
- Yaourt
- Browkie
-  Pain









S VENDREDI 29

-   Salade composée
-  Porc au caramel
- OU**
- Nems aux légumes
-    Gratin de pommes de terre et carottes
- Yaourt
- Glace
-  Pain

MARDI 26

- Oeufs durs
-  Tomates farcies
- OU**
- Tomates végétariennes
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 28

-   Céleri rémoulade
-   Rôti de dinde
- OU**
-  Beignet de calamar
-  Pâtes
-  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