


# Menu

Semaine :

01 au 05 juin 2026

## LUNDI 01

Betteraves rouges

 Haut de cuisse de poulet aux olives

**OU**

Roulé au fromage


 Haricots verts

Yaourt

 Fruits

 Pain

## MARDI 02

 S Concombre

 Fish and chips

Petits pois et carottes

 Yaourt

Compote

 Pain

## MERCREDI 03

  Carottes râpées

 Boulettes de bœuf

**OU**

 Dos de colin

 Semoule

Yaourt

 Fruits



 Pain

## JEUDI 04

Poireaux vinaigrette

  Rôti de porc

**OU**

  Dahl de lentilles

 Riz

 Fromage

 Fruits

 Pain

## VENDREDI 05

Taboulé

Omelette à la sauce tomate

 Ratatouille

 Fromage

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](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 :

08 au 12 juin 2026










## LUNDI 08

- Radis beurre
-   Chili con carné
- OU**
-  Chili végétarien
-  Blé
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain






## MERCREDI 10

- Macédoine de légumes
-  Steak d'agneau
- OU**
- Croustillant au fromage
-   Carottes rondelles
-  Fromage
- Glace
-  Pain









## VENDREDI 12

-   Salade de pommes de terre et thon
-   Brochette de dinde
- OU**
-  Beignet de poisson
-   Courgettes et champignons
-  Fromage
- Compote
-  Pain

## MARDI 09

-   Salade de tomates
-   Pâtes tricolores sauce fromages
- Yaourt
- Mosaïque de fruits
-  Pain

## JEUDI 11

-    Céleri rémoulade
-  Brochette de poisson
-   Purée de pois cassés
- 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



[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 :

15 au 19 juin 2026











## LUNDI 15

-  Surimi
-  Chipolata de dinde au cury
- OU**
- Tarte fromage
-  Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

## MERCREDI 17

-  Pastèque
-  Lasagne aux légumes
-   Salade verte
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain








## VENDREDI 19

-    Salade verte à la mexicaine
-  Dos de colin
-    Purée de pommes de terre
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

## MARDI 16

- Taboulé
-  Emincé de bœuf
- OU**
- Boulettes végétales
-   Brocolis et pommes de terre
-   terre
-  Fromage
- Compote
-  Pain

## JEUDI 18

-  Terrine de campagne
- OU**
- Oeufs mayonnaise
-   Rôti de dinde
- OU**
-  Merlu vinaigrette
-   Salade de haricots verts
- 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](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 :

22 au 26 juin 2026







## LUNDI 22

- Betteraves rouges
-  Paupiette du pêcheur
-  Crozets
-  Fromage
- Mosaïque de fruits
-  Pain








## MARDI 23

-   Céleri rémoulade
-  Sauté de dinde
- OU**
-  Galette végétale
-   Pommes de terre vapeur
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain







## MERCREDI 24

-  Feuilleté au poisson
-  Steak haché
- OU**
- Omelette aux fines herbes
-   Haricots beurre et poivrons
- Yaourt
-  Gâteau au chocolat
-  Pain

## JEUDI 25

-   Concombre
-  Crispy tenders
- OU**
- Cordon vegetal à la tomate
-  Petit pois
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

## VENDREDI 26

-   Tomates en salade
-   Clafoutis de courgettes et chèvre
-  Riz
- 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](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 :

29 au 30 juin 2026

## LUNDI 29

Oeufs durs

  Bolognaise

**OU**

 Bolognaise végétarienne

 Pâtes

Yaourt

 Fruits

 Pain

## MARDI 30

Melon

Omelette aux fromages

  Purée de pommes de terre

  et petit pois

Yaourt

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](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