

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

Ratatouille

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 de poissons
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

MARDI 26

Oeufs durs

🇫🇷 Tomates farcies

OU

Tomates végétariennes

🌿 Riz

Yaourt

S Fruits

🇫🇷 Pain

MERCREDI 27

🍷 Crêpe à l'emmental

🇫🇷 🍷 Flan de courgettes

Yaourt

Browkie

🇫🇷 Pain

JEUDI 28

🇫🇷 🍷 Céleri rémoulade

🍷 🇫🇷 Rôti de dinde

OU

🐙 Beignet de calamar

🌿 Pâtes

🍷 Fromage

Compote

🇫🇷 Pain

🍷 S VENDREDI 29

🇫🇷 🇫🇷 Salade composée au jambon

🌿 🐙 **OU** au surimi

🍷 Porc au caramel

OU

Nems aux légumes

S 🇫🇷 🌿 🍷 Gratin de pommes de terre et carottes

Yaourt

Glace

🇫🇷 Pain

Légende

🌿 Produits bio

🇫🇷 Viande française

🇫🇷 Produits locaux

S 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