

Menu

Semaine:

01 au 03 juillet 2026









LUNDI

MARDI





MERCREDI 01

-   Carottes râpées
-  Rôti de bœuf
- OU**
- Tarte tomates chèvre
-   Salade de riz
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 02

-    Salade de lentilles
-  Saucisse blanche au fromage
- OU**
-  Aiguillette de colin
- Poêlée
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 03

-  Tomates cerises
-   Sandwich au thon
- Chips
- Yaourt à boire
- 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 :

06 au 10 juillet 2026








LUNDI 06

- Betteraves rouges
-  Emincé de volaille
- OU**
- Tomate farcie végétarienne
-  Haricots verts et brocolis
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain








MERCREDI 08

-  Pastèque
-   Pâtes végétales,
-   chèvre et tomates
- Yaourt
- Glace
-  Pain









VENDREDI 10

-  Radis beurre
-  Boulettes de volaille au curry
- OU**
-  Boulettes végétales
-    Duo de carottes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 07

-  
-   Salade verte à l'italienne
-  Moules
- Potatoes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 09

-   Concombre
-   Rôti de dinde
- OU**
- Omelette aux fromages
-   Salade de 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

Menu

Semaine :

13 au 17 juillet 2026






LUNDI 13

-  Terrine de poisson
-  Steak haché
- OU**
-  Galette chèvre et miel
- Petits pois carottes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain







MARDI 14

FERIE








MERCREDI 15

-  Tomates cerises
-  Sandwich au jambon de dinde
- OU**
-  Sandwich au thon
- Chips
-  Yaourt à boire
-  Bananes

JEUDI 16

-   Salade de lentilles
-  Chili végétarien
-  Riz
-  Fromage
- Compote
-  Pain

VENDREDI 17

-   Salade de pommes de terre
-  Dos de colin à la vinaigrette
-   Haricots verts en salade
-  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

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 juillet 2026






LUNDI 20

- Betteraves rouges
-  Steak d'agneau
- OU**
- Omelette
-   Ratatouille
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain









MARDI 21

-   Carottes râpées
-  Brochette de poisson
-  Pâtes
-  Fromage
- Compote
-  Pain









MERCREDI 22

-   Salade composée
-   Gnocchis sauce aux fromages
- Yaourt
- Glace
-  Pain

JEUDI 23

- Macédoine de légumes
-  Pilon de poulet
- OU**
-  Boulettes de blé façon thai
-    Courgettes et champignons
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 24

-   Tomates en salade
-   Hamburger au poulet pané
- OU**
-   Hamburger au poisson
- Pommes de terre sautées
- 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

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 31 juillet 2026

LUNDI 27

Oeufs durs

 Boulettes de boeuf

OU

 Boulettes végétariennes

 Blé

Yaourt

 Fruits

 Pain

MERCREDI 29

Taboulé

 Haut de cuisse de poulet

OU

Feuilleté au fromage

 Haricots verts

Yaourt

Compote

 Pain

VENDREDI 31

  Céleri rémoulade

   Brandade de poisson




   Salade verte

Yaourt

Glace

 Pain

MARDI 28

   Concombre à la vinaigrette

  Dahl de lentilles

 Riz


 Fromage

 Fruits


 Pain



JEUDI 30

 Melon

 Rôti de boeuf

OU

 Terrine de poisson

  Salade de 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

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 :

03 au 07 août 2026










LUNDI 03

- Betteraves rouges
-  Quenelles de poisson
-  Petits pois et chou fleur
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain





MERCREDI 05

-  Pastèque
-   Rôti de dinde
- OU**
- Crousti fromage
-   Salade de pâtes au pesto
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain






VENDREDI 07

-   Tomates en salade
-  Omelette sauce tomate
-    Pommes de terre vapeur
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

MARDI 04

-   Saucisson sec **OU**
- oeufs durs
-   Boeuf aux oignons
- OU**
- Tarte aux légumes
- Poêlée
- Yaourt
- Compote
-  Pain

JEUDI 06

- Radis beurre
-   Sandwich au poulet
- OU**
-   Sandwich pois chiche crudités et fromage
- Chips
-  Yaourt à boire
- Glace

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 :

10 au 14 août 2026

LUNDI 10

-  Surimi
-  Curry de légumes
-  Blé
-  Fromage
- Glace
-  Pain





MERCREDI 12

-  Melon
-  Brochette de poisson
-   Duo de carottes
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain





VENDREDI 14

-   Salade composée
-   Rôti de dinde
- OU**
-  Merlu vinaigrette
-   Salade de riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

S MARDI 11

-   Concombre
-  Jambon braisé
- OU**
- Galette végétarienne
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 13

- Taboulé
-  Rôti de boeuf
- OU**
- Cordon végétal à la tomate
-   Haricots verts en salade
- Yaourt
- Mosaïque de fruits
-  Pain

Légende

-  Produits bio
-  Viande française
-  Produits locaux
-  Légumes et fruits de saison
-  Plat fait maison
-  Produits de la ferme
-  AOP
-  IGP
-  AOC
-  Pêche durable
-  Label rouge

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 :

17 au 21 août 2026








LUNDI 17

- Radis beurre
-  Cervelas obernois
- OU**
-  Merlu
-   Ratatouille
-  Fromage
- Glace
-  Pain

MERCREDI 19

-   Tomates en salade
-  Steak haché
- OU**
- Crousti fromage
-  Haricots beurre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain







VENDEDI 21

-  Pastèque
-  Haut de cuisse de poulet
- OU**
-  Boulettes végétariennes
-   Salade de pommes de terre
-  Fromage
- Mosaïque de fruits
-  Pain

MARDI 18

-   Carottes râpées
-   Clafoutis courgettes et
-   chèvre
- Yaourt
- Compote
-  Pain

JEUDI 20

-   Céleri rémoulade
-  Quenelles de poisson
-  Riz
- 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

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 :

24 au 28 août 2026

LUNDI 24

Betteraves rouges

 Pilon de poulet

OU

Cordon végétarien à la tomate

Brocolis et choufleur

 Fromage

 Fruits

 Pain

MARDI 25

 Melon

 Brochette de dinde

OU

 Brochette de poisson



 Riz

Yaourt

Fruits

 Pain

MERCREDI 26

  Salade composée
Omelette sauce tomate

 Courgettes et carottes


 Fromage

Compote

 Pain

JEUDI 27

  Concombre

 Rôti de boeuf

OU

 Terrine de poisson

  Salade de pâtes

Yaourt

 Fruits

 Pain

VENDREDI 28

  Salade coleslaw

 Moules


  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 :
31 août 2026

LUNDI 31

Oeufs durs

  Dahl de lentilles

 Riz

Yaourt

 Fruits

 Pain

MARDI

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