

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

VENDREDI 03

-  Tomates cerises
-   Sandwich au thon
- Chips
- Yaourt à boire
- Glace
-  Pain

JEUDI 02

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

Légende

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



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



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



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



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

MARDI 28

  Carottes râpées
Dahl de lentilles

  Riz

 Fromage

 Fruits

 Pain



MERCREDI 29

Taboulé

 Haut de cuisse de poulet

OU

Feuilleté au fromage

 Haricots verts

Yaourt

Compote

 Pain

JEUDI 30

 Melon

 Rôti de boeuf

OU

 Terrine de poisson

  Salade de pâtes

 Fromage

 Fruits

 Pain

VENDREDI 31

  Céleri rémoulade

   Brandade de poisson

  Salade verte

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



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

MARDI 04

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

MERCREDI 05

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

JEUDI 06

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

VENDREDI 07

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

Légende

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



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

MARDI 11

- Poireaux vinaigrette
-  Jambon braisé
- OU**
- Galette végétarienne
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 12

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

JEUDI 13

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

VENDREDI 14

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

Légende

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



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 |  AOP |
|  Viande française |  IGP |
|  Produits locaux |  AOC |
|  Légumes et fruits de saison |  Pêche durable |
|  Plat fait maison |  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



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



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