

Menu

Semaine :

28 septembre au 02 octobre
2026

LUNDI 28

- Betteraves rouges
-  Pilon de poulet
- OU**
-  Dos de colin
-   Brocolis et petit pois
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 30

- Poireaux vinaigrette
-  Moules
-    Pommes de terre vapeur
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 02

-    Tomates en salade
-   Emincé de bœuf
- OU**
- Samoussa aux légumes
-  Pâtes
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

MARDI 29

-   Carottes râpées
-  Tomates farcies végétarienne
-  Riz
-  Fromage
- Mosaïque de fruits
-  Pain

JEUDI 01

-   Salade composée à la
-  mexicaine
-  Saucisse de volaille
- OU**
-  Tarte aux légumes
-   Carottes et courgettes
-  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



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 DES REGIONS

05 au 09 octobre 2026

LUNDI 05 EN PROVENCE

- Oeufs à la mayonnaise
-   Daube de boeuf
-  Pâtes
- OU**
-   Gratin de pâtes aux légumes et chèvre
- Fromage blanc et miel
- Mosaïque de fruits
-  Pain

MERCREDI 07 EN ALSACE

-  Salade de mâche
-  Crumble de potiron au
-  parmesan
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 08 EN NORMANDIE

-  Concombres au fromage blanc
-   Poisson sauce normande
-   Riz pilaf et petit pois
-  Fromage
- Tarte aux pommes
-  Pain

MARDI 06 EN AUVERGNE

-   Salade de lentilles
-  Saucisse
-   Purée de pommes de
-  terre
- OU**
-   Truffade végétarienne
- Yaourt
- Tarte à la myrtille
-  Pain

VENDREDI 09 EN BRETAGNE

- Artichaut à la vinaigrette
-  Pilon de poulet au thym
- OU**
-   Mijoté de légumes d'hiver
-  Coco de Paimpol
- Fromage blanc et caramel
- Crêpe au sucre
-  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 :

12 au 16 octobre 2026

LUNDI 12

-  Surimi
-  Haut de cuisse de poulet
- OU**
- Crousti fromage
-  Haricots beurre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 14

- Coeur de palmier
-   Brandade de poisson
-   Salade verte
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 16

-   Salade coleslaw
-  Steak haché
- OU**
-  Boulettes végétariennes
- Poellée
-  Fromage
- Compote
-  Pain

S MARDI 13

-  Céleri rémouade
-   Pâtes végétales à la
-  tomate et au chèvre
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

JEUDI 15

-  Pâté de campagne
- OU**
-  Terrine de poisson
-   Sauté de porc
- OU**
-   Bolognaise végétarienne
-  Semoule
- 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 :

19 au 23 octobre 2026

LUNDI 19

- Oeufs durs à la vinaigrette
-  Curry de légumes
-  Blé
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 20

-    Salade de carottes, pois chiches et feta
-  Boulettes de bœuf
- OU**
-  Boulettes végétariennes
-  Semoule
- Yaourt
- Compote
-  Pain

MERCREDI 21

-   Potage
-  Escalope de dinde
- OU**
-  Dos de colin
-   Brocolis et choufleur
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 23

-   Salade de pâtes
-  Poisson pané
- Petit pois et carottes
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

JEUDI 22

-   Salade d'haricots verts
-   Rougail saucisses
- OU**
-  Galette végétarienne
-  Riz
-  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

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 :

26 au 30 octobre 2026

LUNDI 26

- Betteraves rouges
-  Paupiette de dinde
- OU**
-  Tomates végétariennes
-  Pâtes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 28

-  Taboulé
-  Steak haché
- OU**
-  Tarte aux légumes
-   Courgettes et brocolis
-  Fromage
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 30

-   Potage
-  Côte de porc
- OU**
-  Cordon végété à la tomate
-   Carottes vichy
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 27

-   Carottes râpées
- Omelette
- Pommes de terre sautées
-  Fromage
- Compote
-  Pain

JEUDI 29

-   Salade composée
-  Quenelles de poisson
-  Riz
- Yaourt
- Tarte
-  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