

Menu

Semaine :

02 au 06 novembre 2026

LUNDI 02

- Radis et beurre
-  Poisson pané et citron
-  Haricots verts
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MERCREDI 04

-  Surimi
-   Croque monsieur
- OU**
-  Croque monsieur aux fromages
-   Salade verte
- Yaourt
- Compote
-  Pain

VENDREDI 06

-  Mortadelle **OU** oeufs durs
-  Saucisse fumée
- OU**
-  Poisson
-   Purée de pommes de terre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 03

-   Salade de chou au comté
-   Boeuf bourguignon
- OU**
-   Petit pané de blé à l'emmental
-   Riz
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 05

-   Potage
-  Curry de légumes
-   Blé
-  Fromage
- 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

Menu

Semaine :

09 au 13 novembre 2026

LUNDI 09

Betteraves rouges

 Crispy de poulet

OU

 Cordon végétal à la tomate
Petit pois et carottes

 Yaourt

Fruits

 Pain



MERCREDI 11

FERIE

VENDREDI 13

   Carottes râpées

  Tartiflette

OU

   Tartiflette au fromage

  Salade verte

Yaourt

 Tiramisu maison

 Pain

MARDI 10



 Céleri rémoulade

  Blanquette de volaille

OU

  Blanquette de poisson

 Pâtes

 Fromage

Tarte

 Pain

JEUDI 12

  Potage

  Dahl de lentilles corail à la patate douce

 Riz

 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



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 :

16 au 20 novembre 2026

LUNDI 16

- Oeufs durs
-   Chili végétarien
-  Blé
-  Fromage
- Compote
-  Pain

MERCREDI 18

- Poireaux à la vinaigrette
-  Bouchée à la reine aux
-  poissons et crustacés
-  Riz
- Yaourt
- Tarte
-  Pain

VENDREDI 20

-    Salade d'endives à l'emmental
-  Haut de cuisse de poulet
- OU**
-  Nuggets de poisson
-   Epinards et pommes de terre
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

S MARDI 17

-  Potage
-  Saucisse de volaille
- OU**
-  Boulette végétarienne
-  Lentilles vertes
- Yaourt
-   Mousse au chocolat
-  Pain

JEUDI 19

-  Salade composée
-  Steak haché
- OU**
-   Poêlée de quinoa au chèvre
-  Haricots verts
-  Fromage
-  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 :

23 au 27 novembre 2026

LUNDI 23

-  Terrine de poisson
-  Pilon de poulet
- OU**
-  Galette végétarienne
- Petit pois carottes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

MARDI 24

-   Carottes râpées
-   Emincé de bœuf
- OU**
-  Quenelles de poisson
-  Pâtes
-  Fromage
- Tarte
-  Pain

MERCREDI 25

-   Potage
-  Lasagne aux légumes
- Yaourt
-  Fruits
-  Pain

JEUDI 26

-   Salade composée
-  Jambon braisé
- OU**
- Omelette à la sauce tomate
-   Purée de pommes de terre et patate douce
-  Yaourt
-  Fruits
-  Pain

VENDREDI 27

-   Céleri rémoulade
-  Merlu
-  Risottos
-  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 :
Du 30 novembre 2026

LUNDI 30

Betteraves rouges

 Haut de cuisse de poulet

OU

Crousti fromage

 Haricots beurre

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



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