

LUNDI 16/03

VEGETARIEN

FARFALLES SAUCE
FROMAGERE 

CHAMPIGNONS EN SAUCE

GOUDA

FRUIT BIO 

MARDI 17/03

COURGETTES RAPÉES
VINAIGRETTE

SAUTE DE BOEUF
POISSON*

BOULGOUR

HARICOTS VERTS PLATS 

YAOURT BRASSÉ BANANE
BIO 

MERCREDI 18/03

SALADE PAMPLEMOUSSE
ET AVOCAT

ESCALOPE DE DINDE
VIENNOISE

STEAK FROMAGER*

POMMES VAPEUR

BROCOLIS 

FRUIT BIO 

JEUDI 19/03

VELOUTE D'EPINARDS

LASAGNES DE BOEUF

LASAGNES EGRENE
VEGETARIEN*

YAOURT FRUIT SANS
MORCEAUX

VENDREDI 20/03

CARNAVAL

SALADE CARNAVAL

FILET DE POISSON
MEUNIERE 

RIZ ARLEQUIN

BEIGNET CHOCOLAT
NOISETTES

SAUCE TARTARE

 Menu conseillé  Végétarien

 Local  Bio

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Mairie de Saint-André

Sem 12 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 12

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
16/03/2026														
FARFALLES SAUCE FROMAGERE	X					X								
GOUDA						X								
17/03/2026														
SAUTE DE BOEUF	X							X						
POISSON*				X										
HARICOTS VERTS PLATS						X								
YAOURT BRASSÉ BANANE BIO						X								
18/03/2026														
STEAK FROMAGER*	X					X								
BROCOLIS						X								
19/03/2026														
VELOUTE D'EPINARDS					X	X		X						
YAOURT FRUIT SANS MORCEAUX						X								
20/03/2026														
SALADE CARNAVAL							X		X					
FILET DE POISSON MEUNIERE	X			X		X								
BEIGNET CHOCOLAT NOISETTES	X				X									
SAUCE TARTARE			X						X		X			