






SAINT ANDRE

MENUS DU 20 AVRIL AU 01 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 20 au 24 avril			 <b>taboulé bio</b> <b>kefta de volaille à la marocaine</b> <b>carottes bio et locales au raz el hanout</b>  <b>crème dessert</b> <b>fruit bio</b>		
semaine du 27 avril au 01 mai			<b>friand jardinier</b> <b>omelette bio gratinée</b>  <b>épinard bio haché</b> <b>fromage blanc sucré</b> <b>fruit bio</b>		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
(céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

Légende des couleurs :

- produits laitiers**
- légumes/fruits**
- féculents**
- viande/poisson/œufs**
- produit sucré**

**Toutes nos viandes sont d'origine France.**

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :	
BIO : aliment issu de l'agriculture biologique	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale
PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes	 : fait maison



# SAINT ANDRE

# MENUS DU 04 AU 15 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 04 au 08 mai			 carottes râpées bio et locales confit de porc  haricot blanc à la basquaise carré frais bio glace		
semaine du 11 au 15 mai			 salade de tomate bio et locale pépite de poulet plein filet  purée de patate douce bio compote bio yaourt aromatisé bio		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
 (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

### Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

### Toutes nos viandes sont d'origine France.







#### LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes
- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale
-  : fait maison



# SAINT ANDRE

# MENUS DU 18 AU 29 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 18 au 22 mai			 asperge vinaigrette  saucisse de porc IGP Sud Ouest Massonde  lentilles bio du Gers  babybel HVE  petits suisses aromatisés bio		
semaine du 25 au 29 mai			 radis émincé et beurre  blanc de dinde BBC aux oignons  purée de pomme de terre  fruit bio  crème dessert bio vanille		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
 (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

### Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré






### Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :	
BIO : aliment issu de l'agriculture biologique	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale
PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes	 : fait maison



# SAINT ANDRE

# MENUS DU 01 AU 12 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 01 au 05 juin			 <b>salade de pomme de terre et œuf dur bio</b> <b>tarte artisanale bio aux 3 fromages</b>  <b>haricot beurre</b> <b>fruit bio</b> <b>glace</b>		
semaine du 08 au 12 juin			 <b>crêpe au fromage</b>  <b>blanquette de dinde BBC</b>  <b>carottes bio vichy</b> <b>samos</b> <b>compote bio et locale pomme poire</b>		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio  
 La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
 (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.


Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

**Toutes nos viandes sont d'origine France.**

**LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :**






- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale
-  : fait maison



# SAINT ANDRE

# MENUS DU 15 AU 26 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 juin			 salade de pâtes bio et locale semi complète Euskal Pastak boulette de bœuf haché VBF à l'oignon  ratatouille bio samos compote bio		
semaine du 22 au 26 juin			 salade de maïs bio et haricot rouge bio d'Occitanie  lomo  piperade bio laitage banane bio		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio  
 La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
 (céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.


### Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

### Toutes nos viandes sont d'origine France.

#### LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :



- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale
-  : fait maison



# SAINT ANDRE

# MENUS DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 juin au 03 juillet			 carottes râpées bio et locales  chili con carne pomme de terre cube fruit glace		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.  
 Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio  
 La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.

Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes  
 (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive)  
 En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.

### Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculets
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

### Toutes nos viandes sont d'origine France.

#### LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- |  |   |
|--|---|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique                 | MSC : poisson issu de la pêche durable  |
| IGP : Indication Géographique Protégée                         | BBC : Bleu Blanc Cœur   |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée                           | HVE : Haute Valeur Environnementale   |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes |  : fait maison |