

# Midi - OGEC ST ANDRE



## Menu du Lundi 26 Février au Dimanche 3 Mars 2024

### Végétarien

Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1 Mars
Friand au fromage , Macédoine mayonnaise Chou blanc , Vinaigrette	Houmous de haricots rouges et ses croûtons , Carottes râpées Salade verte , Vinaigrette	Pamplemousse au sucre Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Salade de riz, betteraves et ciboulette Poireaux façon gribiche
Pilons de poulet texane , Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth	Omelette à la ciboulette Jambalaya de légumes et haricots rouges	Gratin de macaronis au jambon de dinde Macaronis façon Mac and <b>fish MSC</b>	<b>Gratiné de la mer au colin MSC</b> Sauté de porc à la moutarde
Poêlée hivernale façon ratatouille du chef Semoule	Riz créole , Sauce curry Fondue de poireaux	Brocolis à l'ail Macaronis	Haricots verts à l'ail Boulgour
Laitage Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Crème dessert vanille	Compote de pommes du chef Fruit de saison	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 4 Mars au Dimanche 10 Mars 2024

### Végétarien

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Radis rose , Beurre Potage Parmentier	Rosette Lyonnaise , Cornichons Poireaux , Vinaigrette à l'échalote	Potage de légumes , Salade de tomates et maïs Pizza au fromage	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Endives aux noix , Vinaigrette
Saucisses de Strasbourg Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon	Sauté de poulet forestière Colombo de <b>colin MSC</b>	Curry de légumes aux pois chiches Boulettes aux soja à la tomate et au basilic	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème Nuggets de volaille
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Semoule	Riz pilaf <b>Céleri rôti</b>	Fondue d'épinards à l'ail Tortis
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Cake chevalier du chef Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain

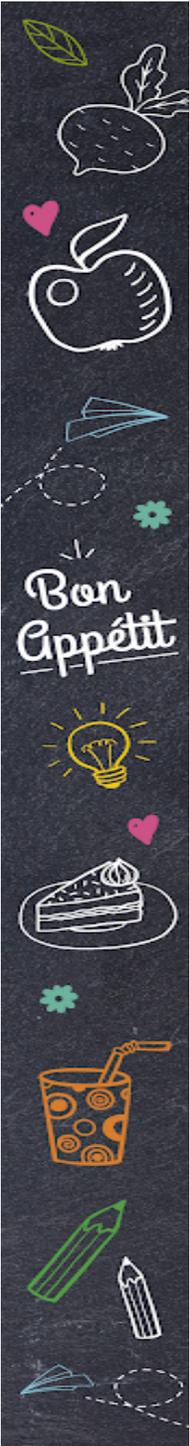
Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - OGEC ST ANDRE



## Menu du Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars 2024



### Végétarien

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Salade mexicaine Potage de légumes	Céleri rémoulade Œuf dur mayonnaise	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Émincé de champignons , Vinaigrette
Poulet façon Marbella Filet de <b>lieu MSC</b> à la Dieppoise	Crêpe aux champignons Quiche normande	Sauté de bœuf à l'Indienne Marmite du pêcheur au <b>colins MSC</b>	<b>Fish &amp; chips de colin MSC</b> Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
Semoule au beurre Endives braisées	Choux fleurs rôtis au paprika Riz basmati	Brocolis gratinés Boulgour	Frites Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Fruit de saison Mousse au chocolat	Quatre quart du chef Fruit de saison	Fruit de saison Semoule au caramel
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 18 Mars au Dimanche 24 Mars 2024

Maroc	France	Italie	Angleterre
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Carottes râpées Crêpe au fromage	Saucisson sec Rillettes de <b>colin MSC</b> mimosa	Radis rose Pamplemousse au sucre	Salade de maïs et radis <b>Chou blanc Bio</b> râpé façon rémoulade
Couscous au poulet et légumes d'hiver Couscous végétarien	Steak haché Filet de <b>lieu MSC</b>	Pasta party Bolognaise Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>	<b>Fish &amp; chips de colin MSC</b> Galette du maraicher
Semoule Légumes couscous	Carottes vapeurs Riz Madras	Spaghettis Haricots verts	Brocolis Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Salade de fruits Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Tiramisu express du chef Fruit de saison	Fruit de saison Cheesecake spéculoos et chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - OGEC ST ANDRE



## Menu du Lundi 25 Mars au Dimanche 31 Mars 2024

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Choux-fleurs mimosa	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Betteraves rouges mimosa	Carottes râpées
Steak haché Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Couscous au poulet et légumes d'hiver Filet de hoki MSC , Sauce aux épices	Omelette fromagère Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise
Frites Épinards à la crème	Légumes couscous Semoule	Coquillettes Haricots verts au four	Riz créole
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert pralinée	Gâteau au citron du chef Fruit de saison	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 1 Avril au Dimanche 7 Avril 2024

### Pâques

Mardi 2 Avril

Jeudi 4 Avril

Vendredi 5 Avril

<p><b>Chiffonnade de salade verte et croûtons ,</b> Vinaigrette Wrap oeuf, salade et chou rouge</p>	<p>Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais</p>	<p>Salade de lentilles , Vinaigrette Tarte fine aux oignons et mozzarella</p>
<p>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce nantua Chipolatas aux herbes</p>	<p>Boulettes d'agneau Filet de <b>colin MSC</b> à la Bordelaise</p>	<p>Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Calamars à la Romaine</p>
<p>Frites Haricots plats en persillade</p>	<p>Tortis Brocolis</p>	<p>Épinards à la crème Riz créole</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<p>Fruit de saison Yaourt aux fruits</p>	<p>Gâteau au chocolat du chef Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>
<p>Pain</p>	<p>Pain</p>	<p>Pain</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

