

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Mardi 7 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Végétarien	Epiphanie	
Mardi 7 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Céleri rave sauce rémoulade Salade verte , Vinaigrette	Velouté de potiron Salade de lentilles aux échalotes	Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata Filet de merlu MSC , Sauce citron	Dos de cabillaud , Sauce à l'échalote (poisson) Chipolatas aux herbes
Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Choux-fleurs en gratin Semoule	Écrasé de pommes de terre du chef Fondue de poireaux à la crème
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos Fruit de saison	Galette des rois à la frangipane Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Végétarien

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives aux pommes	Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast	Salade de coquillettes sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange
Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Omelette nature Rôti de porc , Jus lié viande	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Saucissons en croûtes , Sauce aux oignons rouges
Potatoes au paprika Céleri braisé	Tombée de chou vert Boullgour tomate	Potimarron rôti	Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fromage blanc aux spéculoos Fruit de saison	Fruit de saison Ile flottante du chef	Grimolle aux pommes Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert praliné

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Végétarien

Lundi 20 Janvier

Mardi 21 Janvier

Jeudi 23 Janvier

Vendredi 24 Janvier

Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Houmous du chef et ses croutons	Céleri rave sauce rémoulade Wrap au jambon et oignons rouges	Rosette lyonnaise et cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Potage Parmentier Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette
Boulettes végétales façon thai Omelette aux fines herbes	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Sauté de Boeuf au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Beignets au poisson Carbonade de porc
Riz pilaf Brocolis	Frites Salsifis à l'étuvé	Carottes au cumin Semoule	Épinards à la crème Penne
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Crème dessert vanille Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes du chef	Clafoutis aux poires Fruit de saison	Fruit de saison Coupe de banane à la crème anglaise

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier	Végétarien Mardi 28 Janvier	Nouvel An Chinois Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Macédoine mayonnaise Pamplemousse	Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette au saveur chinoise	Salade de haricots verts , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette
Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Jambalaya aux légumes Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP	Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce	Parmentier de colin MSC Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO
Pommes de terre sautées Navets braisés glacés	Choux-fleurs en gratin Tortis	Riz basmati façon pilaf Poêlée chinoise du chef	Salade verte
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Flan nappé caramel	Liégeois vanille Fruit de saison	Gâteau chinois Fruit de saison	Fruit de saison Suisse fruité

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Chandeleur Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Potage de légumes Carottes râpées , Vinaigrette	Betteraves mimosa Salade de mâche , Vinaigrette	Céleri rave en rémoulade au curry Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge	Coleslaw purple Friand au fromage
Tartiflette (reblochon AOP) Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon Beignets au poisson , Sauce tartare	Falafels , Sauce tomate Haricots blanc façon blanquette	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc , Sauce charcutière
Brocolis à l'ail Pommes de terre vapeur	Carottes aux oignons Coquillettes	Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons	Purée de patates douces Fondue de poireaux à la crème
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Salade de fruits du chef	Crème dessert caramel Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef Fruit de saison	Coupe banane caramel Fruit de saison

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février 2025

Végétarien

Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Potage de légumes Salade de lentilles aux échalotes	Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC	Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes râpées au maïs , Vinaigrette	Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	Œufs brouillés aux champignons Curry de pois chiches	Filet de saumon rôti Rôti de porc , Sauce au miel
Frites Carottes façon Vichy	Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature	Fondue d'épinards à l'ail Riz créole	Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre vapeur
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Riz au lait Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison	Salade de fruits du chef Fruit de saison