

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Journée Pédagogique	Végétarien	Épiphanie	
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave sauce rémoulade ● Salade verte , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potiron ● Salade de lentilles aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental ● Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
	<ul style="list-style-type: none"> ● Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf ● Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleurs en gratin ● Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Frites ● Carottes au persil plat
Fromage ● Laitage	Fromage ● Laitage	Fromage ● Laitage	Fromage ● Laitage
	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison Liégeois à la vanille

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Végétarien Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï ● Salade de haricots rouges aux oignons <p>Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riz ● Céleri braisé <p>Fromage ● Laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fromage blanc au spéculoos ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre, cornichons et persil ● Endives Locales aux pommes <p>Bolognaise Aile de raie aux câpres</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tortis HVE ● Haricots beurre persillés <p>Fromage ● Laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Ile flottante du chef 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes verts ● Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast <ul style="list-style-type: none"> ● Gnocchis sauce fromagère ● Curry aux patates douces, carottes et pois chiches <ul style="list-style-type: none"> ● Potimarron rôti <ul style="list-style-type: none"> ● Grimolle aux pommes ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de coquillettes HVE sauce cocktail ● Fenouil râpé à l'orange <p>Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Panais rôtis au miel ● Pommes de terre persillées <p>Fromage ● Laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Crème dessert praliné

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **● Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien		Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Lundi 19 Janvier				
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental  Houmous du chef et ses croutons		 Effiloché d'endives , Vinaigrette  Velouté de butternut	 Rosette lyonnaise et cornichons  Butternut râpée au fromage blanc	 Potage Parmentier  Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette
 Omelette aux fines herbes  Haricots blancs façon blanquette		Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Sauté de Boeuf au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron	Calamars à la romaine Carbonara de saumon MSC
 Riz pilaf  Brocolis		 Frites  Salsifis à l'étuvé	 Carottes braisées  Semoule HVE	 Épinards à la crème Penne HVE
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Crème dessert à la vanille  Fruits de saison		 Fruits de saison  Compote de pommes VER du chef	 Cake aux poires  Fruits de saison	 Fruits de saison  Banane à la crème anglaise

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Végétarien	Nouvel An Chinois	Vendredi 30 Janvier
Mardi 27 Janvier			Jeudi 29 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine mayonnaise ● Pamplemousse <p>Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles du Puy ● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette <p>Jambalaya aux légumes Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Nems aux légumes ● Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises <p>Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots verts , Vinaigrette ● Salade de lentilles , Vinaigrette <p>Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre sautées ● Navets braisés glacés <p>Fromage Laitage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleurs en gratin ● Tortis HVE <p>Fromage Laitage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz basmati façon pilaf ● Brocolis , Champignons en persillade <p>Fromage Laitage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Épinards ● Semoule HVE <p>Fromage Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Liégeois à la vanille ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Suisse fruité

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés -** ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Carottes Locales râpées , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves mimosa ● Salade de mâche , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave en remoulade au curry ● Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coleslaw purple ● Friand au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf façon bourguignon ● Omelette nature 	<ul style="list-style-type: none"> Falafels , Sauce tomate ● Dahl de lentilles vertes au lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc , Sauce charcutière
<ul style="list-style-type: none"> ● Brocolis à l'ail Penne HVE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes aux oignons ● Semoule HVE , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf ● Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lentilles HVE ● Fondue de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème dessert au caramel ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crêpe du chef ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coupe banane caramel ● Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **● Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Végétarien Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Salade de lentilles aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette ● Carottes râpées au maïs , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette ● Poireaux rôtis façon gribiche
<p>Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon</p>	<p>Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Œufs brouillés aux champignons ● Curry de pois chiches 	<p>Filet de saumon rôti Flammekueche</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Purée de pommes de terre ● Carottes façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux-fleurs rôtis au paprika ● Blé nature 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fondue d'épinards à l'ail ● Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rata de légumes Hivernale du chef ● Coquillettes HVE
<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz au lait ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mille feuille de génoise et confiture de fraise ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Flan au caramel ● Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **● Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry	Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette	Œuf mimosa Betteraves , Vinaigrette	
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde Tortillas espagnole à la mozzarella	Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne	Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde	
Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés	Penne HVE Haricots verts à l'ail	Pommes de terre vapeur Carottes braisées	Fondue de poireaux Riz pilaf	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	
Fruits de saison Coupe banane et crème au lait de coco	Flan au caramel Fruits de saison	Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef	Fruits de saison Cookie à la noisette	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.