





















# 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
	 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 <b>pois BIO</b> Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce citron	<b>Colin MSC</b> meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
	 Riz pilaf  Haricots verts à l'ail	 Choux fleurs en gratin  <b>Semoule HVE</b>	 Frites  Carottes au persil plat
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
	 Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos  Fruits de saison	Galette des rois à la frangipane  Fruits de saison	 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




























		Végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï  Salade de haricots rouges aux oignons	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil  Endives <b>Locales</b> aux pommes	 Velouté de légumes verts  Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast	 Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail  Fenouil râpé à l'orange
Sauté de poulet forestière Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	 Gnocchis sauce fromagère  Curry aux patates douces, carottes et pois chiches	Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
 Riz  Céleri braisé	 <b>Tortis HVE</b>  Haricots beurre persillés	 Potimarron rôti	 Panais rôtis au miel  Pommes de terre persillées
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fromage blanc au spéculoos  Fruits de saison	 Fruits de saison  Ile flottante du chef	 Grimolle aux pommes  Fruits de saison	 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				
Lundi 19 Janvier		Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 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 <b>hoki MSC</b> , Sauce suprême	Sauté de Boeuf au curry Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Calamars à la romaine Carbonara de <b>saumon MSC</b>
 Riz pilaf  Brocolis		 Frites  Salsifis à l'étuvé	 Carottes braisées  <b>Semoule HVE</b>	 Épinards à la crème <b>Penne HVE</b>
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Crème dessert à la vanille  Fruits de saison		 Fruits de saison  Compote de <b>pommes VER</b> 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



























	Végétarien	Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
 Macédoine mayonnaise  Pamplemousse	 Velouté de lentilles du Puy  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Nems aux légumes  Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises	 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 <b>parmesan AOP</b>	Poulet façon impérial Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce aigre douce	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce dieppoise Hachis Parmentier du chef, <b>pommes de terre BIO</b>
 Pommes de terre sautées  Navets braisés glacés	 Choux fleurs en gratin  <b>Tortis HVE</b>	 Riz basmati façon pilaf  Brocolis , Champignons en persillade	 Épinards  <b>Semoule HVE</b>
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Flan nappé au caramel	Liégeois à la vanille  Fruits de saison	 Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc  Fruits de saison	 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




























		Végétarien & Chadeleur	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes  Carottes <b>Locales</b> 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
Ravioli à la sauce tomate Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon  Omelette nature	Falafels , Sauce tomate  Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes Escalope de porc , Sauce charcutière
 Brocolis à l'ail <b>Penne HVE</b>	 Carottes aux oignons  <b>Semoule HVE</b> , Jus lié thym et citron	 Riz basmati façon pilaf  Petits pois aux oignons	 <b>Lentilles HVE</b>  Fondue de poireaux à la crème
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Salade de fruits du chef	 Crème dessert au caramel  Fruits de saison	 Crêpe du chef  Fruits de saison	 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




















		Végétarien	
Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
 Potage de légumes  Salade de lentilles aux échalotes	 Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b>	 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 <b>hoki MSC</b> , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce beurre blanc	 Œufs brouillés aux champignons  Curry de pois chiches	Filet de saumon rôti Flammekueche
 Purée de pommes de terre  Carottes façon Vichy	 Choux-fleurs rôtis au paprika  Blé nature	 Fondue d'épinards à l'ail  Riz créole	 Rata de légumes Hivernale du chef  <b>Coquillettes HVE</b>
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison Liégeois à la vanille	 Riz au lait  Fruits de saison	 Mille feuille de génoise et confiture de fraise  Fruits de saison	 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		Vendredi 20 Février
Crêpe aux champignons  Salade verte , Vinaigrette		 Carottes râpées à la vinaigrette  Velouté Dubarry		 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		Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
 Purée de pois cassés  Embeurrée de choux frisés		<b>Penne HVE</b>  Haricots verts à l'ail		 Fondue de poireaux  Riz pilaf
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Coupe banane et crème au lait de coco		 Flan au caramel  Fruits de saison		 Fruits de saison Cookie à la noisette

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.