

Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 22 Avril au Dimanche 28 Avril 2024

Végétarien

| Lundi 22 Avril | Mardi 23 Avril | Jeudi 25 Avril | Vendredi 26 Avril |
|---|---|--|--|
| Rosette Lyonnaise et cornichons Salade verte , Vinaigrette | Carottes râpées , Vinaigrette Concombres Bulgare | Betteraves rouges , Vinaigrette au citron Macédoine mayonnaise | Concombres , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo |
| Omelette fromagère Poulet Tex Mex , Sauce barbecue | Bœuf bourguignon Vol-au-vent de colin MSC | Parmentier de lentilles à la tomate Boulettes au soja à la tomate et au basilic | Poisson MSC pané , Sauce Napolitaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise |
| Haricots verts à l'ail Coeur de blé | Petits pois aux oignons Riz pilaf | Salade verte , Vinaigrette Purée de pommes de terre | Semoule Brocolis aux oignons |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade | Liégeois chocolat Fruit de saison | Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison | Fruit de saison Mousse au chocolat |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 29 Avril au Dimanche 5 Mai 2024



Bon Appétit

| Lundi 29 Avril | Mardi 30 Avril | Jeudi 2 Mai | Vendredi 3 Mai |
|---|--|---|---|
| Tomates , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons | Houmous de haricots rouges sur toast Salade verte , Vinaigrette | Radis noir râpé , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil | Betteraves rouges , Vinaigrette Salade de torsades Bio au pesto |
| Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Blanquette de colin MSC | Mac'and'cheese au cheddar Tofu Bio façon carbonara | Sauté de porc à la moutarde Fricassée de poisson MSC gratiné | Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Œufs brouillés aux lardons |
| Choux fleurs rôtis au paprika Riz jaune safrané | Petits pois au jus Macaronis | Courgettes braisées Semoule | Frites Haricots verts à l'ail |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Crème dessert vanille | Ile flottante du chef Fruit de saison | Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison | Fruit de saison Liégeois vanille |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 6 Mai au Dimanche 12 Mai 2024

Lundi 6 Mai

Mardi 7 Mai

| | |
|--|---|
| <p>Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches , Vinaigrette</p> | <p>Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette</p> |
| <p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon</p> | <p>Omelette Cordon bleu de dinde</p> |
| <p>Tortis Petits pois aux oignons</p> | <p>Tomates rôties Riz créole</p> |
| <p>Fromage Laitage</p> | <p>Fromage Laitage</p> |
| <p>Yaourt aux fruits Fruit de saison</p> | <p>Fruit de saison Liégeois vanille</p> |
| <p>Pain</p> | <p>Pain</p> |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 13 Mai au Dimanche 19 Mai 2024

Végétarien

| Lundi 13 Mai | Mardi 14 Mai | Jeudi 16 Mai | Vendredi 17 Mai |
|---|---|---|---|
| Cœurs de palmier , Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette | Concombres Bulgare Tomates , Vinaigrette | Carottes râpées , Vinaigrette Chou-fleur aux échalotes | Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette |
| Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon | Assiette kebab Fricassée de merlu MSC aux champignons | Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP Sauce aux 3 fromages | Filet de colin MSC , Sauce à la crème Escalope Viennoise |
| Brocolis aux oignons Semoule | Frites Courgettes braisées | Tortis Haricots beurre persillés | Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fromage blanc à la confiture Fruit de saison | Fruit de saison Yaourt aromatisé | Clafoutis aux abricots Fruit de saison | Salade de fruits Fruit de saison |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 20 Mai au Dimanche 26 Mai 2024

| Végétarien | Primaires présents | Départ en Vacances (avec décors) | |
|---|------------------------------------|---|--|
| Mardi 21 Mai | Mercredi 22 Mai | Jeudi 23 Mai | Vendredi 24 Mai |
| Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque | | Œuf dur mayonnaise Carottes râpées , Vinaigrette | Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Melon |
| Chakchouka à l'œuf Falafels , Sauce tomate | Plat principal "repas de vacances" | Sauté de Boeuf au curry Marmite du pêcheur au colins MSC | Cheeseburger Fish burger |
| Riz créole Haricots beurre persillés | | Gratin de brocolis à la béchamel Semoule au beurre | Demi courgette rôtie au four aux herbes Frites |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Crème dessert vanille Fruit de saison | | Crumble pommes rhubarbes Fruit de saison | Fruit de saison Gâteau façon brownie |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 27 Mai au Dimanche 2 Juin 2024

| Lundi 27 Mai | Mardi 28 Mai | Jeudi 30 Mai | Vendredi 31 Mai |
|---|---|---|---|
| Pastèque Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette | Tomates , Vinaigrette à la ciboulettes Taboulé | Végétarien Melon Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette | Rosette Lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette |
| Pilons de poulet texane Omelette fromagère | Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC | Boulettes au soja à la tomate et au basilic Croque aux tomates et à la mozzarella | Filet de hoki MSC , Sauce provençale Escalope de dinde , Jus lié thym et citron |
| Semoule au beurre Petits pois aux oignons | Salade verte , Vinaigrette | Courgettes aux oignons Boullgour tomate | Ratatouille Riz pilaf |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Liégeois vanille | Pot glacé Fruit de saison | Cookie du chef Fruit de saison | Salade de fruits Fruit de saison |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 3 Juin au Dimanche 9 Juin 2024

| Végétarien | Mardi 4 Juin | Jeudi 6 Juin | Vendredi 7 Juin |
|--|--|---|--|
| Lundi 3 Juin | | | |
| Concombres , Vinaigrette à la ciboulettes Melon | Taboulé Pastèque | Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette à l'echalotes | Friand au fromage Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette |
| Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches | Sauté de bœuf BBC aux poivrons Beignets de poisson , Sauce tartare | Oeufs durs gratinés à la sauce tomate Escalope de porc , sauce Dijonnaise | Couscous de la mer Merguez |
| Coquillettes | Haricots beurre à l'ail Riz pilaf | Pommes de terre sautées Petits pois aux oignons | Légumes couscous Semoule |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Bâtonnet de glace Fruit de saison | Fruit de saison Crème dessert chocolat | Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison | Fruit de saison Abricots rôtis au miel |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 10 Juin au Dimanche 16 Juin 2024

Végétarien

| Lundi 10 Juin | Mardi 11 Juin | Jeudi 13 Juin | Vendredi 14 Juin |
|--|--|---|--|
| Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette | Melon Œuf dur mayonnaise | Radis rose , Sel dose Salade d'haricots verts aux échalotes | Toast au chèvre Tomates au basilic , Vinaigrette |
| Emincé de porc à la moutarde et au miel Poisson MSC meunière | Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Cuisse de poulet rôtie aux herbes | Courgettes provençales, crumbles aux amandes et parmesan AOP Galette de haricots blancs au parmesan AOP , Sauce à l'Indienne | Calamars à la Romaine , Sauce tartare Colombo de dinde aux pêches |
| Tomates provençale Lentilles vertes | Frites Piperade | Semoule Brocolis | Carottes façon Vichy Riz pilaf |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Liégeois chocolat | Cuajada Fruit de saison | Pot glacé Fruit de saison | Salade de fruits Fruit de saison |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 17 Juin au Dimanche 23 Juin 2024



Bon Appétit

Végétarien

| Lundi 17 Juin | Mardi 18 Juin | Jeudi 20 Juin | Vendredi 21 Juin |
|---|--|---|---|
| Rosette Lyonnaise et cornichons Salade verte , Vinaigrette | Pastèque Salade de lentilles , Vinaigrette | Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette | Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique |
| Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC | Frittata aux poivrons et oignons Falafels , Sauce blanche kebab | Lasagnes Bolognaise Œufs brouillés à la Basquaise | Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes |
| Petits pois au jus Coeur de blé | Pommes de terre persillées Tomates rôties | Salade verte Penne | Gratin de courgettes Semoule |
| Fromage Laitage | Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise | Yaourt aux fruits Fruit de saison | Gâteau au citron du chef Fruit de saison | Smoothie banane et fruits rouges Bâtonnet de glace |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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

Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 24 Juin au Dimanche 30 Juin 2024

| Végétarien | Mardi 25 Juin | Jeudi 27 Juin | Vendredi 28 Juin |
|--------------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| Lundi 24 Juin | | | |
| Pastèque | Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette | Carottes cuites au cumin et citron | Tomates , Vinaigrette |
| Bolognaise végétale | Émincé de bœuf , Sauce à la Thaïlandaise | Jambon blanc | Beignets de colin MSC du chef |
| Tortis Carottes braisées | Wok de légumes Boullgour | Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons | Ratatouille Riz basmati |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Liégeois chocolat Fruit de saison | Pot glacé Fruit de saison | Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison | Melon Fruit de saison |
| Pain | Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 1 Juillet au Dimanche 7 Juillet 2024



Végétarien

| Lundi 1 Juillet | Mardi 2 Juillet | Mercredi 3 Juillet |
|---|--|---|
| Wrap au thon et crudités Salade de haricots rouges aux oignons | Carottes râpées au citron Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette | Melon Pastèque |
| Rôti de porc , Sauce barbecue Filet de merlu MSC , Sauce ciboulettes | Pizza aux trois fromages Lasagnes aux aubergines | Omelette nature Saucisse de Toulouse |
| Brocolis aux oignons Semoule | Salade verte | Coquillettes Fondue d'épinards à l'ail |
| Fromage Laitage | Fromage Laitage | Fromage Laitage |
| Fruit de saison Yaourt aromatisé | Bâtonnet de glace Fruit de saison | Fromage blanc à la confiture Fruit de saison |
| Pain | Pain | Pain |

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante