

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

	Végétarien	Menu du chef
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Vendredi 2 Mai
Céleri rave sauce rémoulade Champignons au tahini	Concombre à la grecque Salade de lentilles aux échalotes	
Rougail de saucisses fumées Colin MSC façon blanquette	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Bolognaise de pois BIO	
Carottes braisées Riz pilaf au thym	Salade verte Macaronis	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Donut Fruits de saison	



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

	Végétarien	Menu du chef
Lundi 5 Mai	Mardi 6 Mai	Vendredi 9 Mai
Betteraves , Vinaigrette Fenouil au fromage blanc et vinaigre de cidre	Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette	
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon	Risotto printanier et parmesan AOP Tortilla de pommes de terre aux oignons	
Tortis Petits pois aux oignons	Courgettes braisées	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage
Yaourt aux fruits Fruits de saison	Fruits de saison Liégeois à la vanille	



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Végétarien	Vendredi 16 Mai
Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette 🌱 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Concombres , Vinaigrette Coleslaw purple	Oeuf mimosa Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Rôti de bœuf , Sauce barbecue Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin	Sauce arrabiata aux pois chiche Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Cordon bleu de dinde
🌱 Brocolis aux oignons Semoule HVE	Frites Carottes braisées	Boullgour Haricots beurre persillés	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Compote pommes et cassis Fruits de saison	Fruits de saison 🌱 Yaourt aromatisé	Moelleux aux abricots Fruits de saison	🌱 Salade de fruits du chef Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

	Végétarien		
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Melon à la mozzarella	Œuf dur mayonnaise Quinoa façon taboulé libanais	Tomates mozzarella , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Omelette au cheddar Paella végétarienne	Sauté de bœuf aux carottes Marmite du pêcheur au colin MSC	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes à l'agneau à l'indienne
Ratatouille du chef Coeur de blé	Riz créole Brocolis gratinés	Aubergines grillées Pommes de terre rôties au thym	Semoule au beurre Demi courgette rôtie au four aux herbes
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Suisse aromatisé Fruits de saison	Crème dessert à la vanille Fruits de saison	Crumble pommes rhubarbes Fruits de saison	Fruits de saison Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 26 Mai au Mardi 27 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai
 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE)
Pilon de poulet texane Omelette aux oignons	Jambon braisé , Sauce miel moutarde Filet de merlu MSC , Sauce citron
Macaronis Petits pois aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Frites
Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison  Liégeois à la vanille	Compote de pommes Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Végétarien			
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
 Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette	Friand au fromage  Pastèque	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la Provençale Filet de hoki à la provençale	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison	Fruits de saison Ile flottante du chef	Gâteau confiture chantilly Fruits de saison	Fruits de saison  Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Végétarien	New York	
Mardi 10 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Corn bread au cheddar Coleslaw	Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette
Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Hot Dog Nuggets au poisson	Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC
Salade verte	Potatoes au paprika	Petits pois au jus Coquillettes HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade	Cône glacé Fruits de saison	Fruits de saison Ile flottante et crème anglaise

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Végétarien		
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Melon Tapenade et son toast	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Sauté de poulet au curry Gratiné de la mer au colin MSC	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Choux-fleurs rôtis au paprika	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Ile flottante et crème anglaise	Yaourt aux fruits Fruits de saison	Tarte aux pêches Fruits de saison	Smoothie bananes et fruits rouges Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Végétarien			
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Taboulé	Pâté de campagne , Cornichons	Friand au fromage	Pastèque et feta AOP
Omelette fromagère	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Moussaka de Bœuf	Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette
Frites Courgettes braisées	Haricots verts à l'ail Riz		Brocolis aux oignons Riz créole
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison	Fruits de saison	Fromage blanc et muesli au miel	Semoule au lait

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 30 Juin au Mardi 1 Juillet 2025

Végétarien	
Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet
Entrée	Entrée
Plat principal	Plat principal
Fromage Laitage	Fromage Laitage
Dessert	Dessert



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.