

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Végétarien Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Céleri rave sauce rémoulade	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Salade verte , Vinaigrette	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
<ul style="list-style-type: none">Escalope Viennoise , Sauce tomate basilicCarbonara de saumon MSC	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin carne pois BIO Boulettes de blé façon thai , Sauce crème	<ul style="list-style-type: none">Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage)Fricassée de colin MSC
<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Carottes aux oignons jaunes	<ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes Riz créole	<ul style="list-style-type: none">Macaronis HVE Petits pois aux oignons
<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"> Yaourt aux fruits Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saisonLiégeois à la vanille	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat 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 11 Mai au Mardi 12 Mai 2026

Lundi 11 Mai

Mardi 12 Mai

<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	<ul style="list-style-type: none"> Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry
<p>Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Sauté de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC</p>
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille froide Semoule HVE	<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes braisées
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes et cassis Fruits de saison	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Végétarien























Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon	 Salade verte , Vinaigrette  Quinoa façon taboulé libanais	 Tomates mozzarella , Vinaigrette  Carottes Locales râpées , Vinaigrette	 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	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail  Tortilla aux oignons	Sauté de bœuf aux carottes Nuggets au poisson	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
 Ratatouille du chef  Coeur de blé	 Riz créole  Brocolis	 Aubergines grillées  Pommes de terre rôties au thym	 Semoule HVE au beurre  Demi courgette rôtie au four aux herbes
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Suisse aromatisé  Fruits de saison	Liégeois à la vanille  Fruits de saison	 Tarte aux abricots  Fruits de saison	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Végétarien Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
 Tomates , Vinaigrette à la ciboulette  Taboulé (semoule HVE)	 Melon  Œuf dur mayonnaise	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Jambon blanc Filet de merlu MSC , Sauce citron	 Cordon bleu végétarien  Saucisse végétale au blé et pois	Filet de hoki MSC , Sauce provençale Escalope de dinde , Jus lié thym et citron
 Haricots verts à l'étuvé  Frites	 courgettes sautées à l'ail  Boulgour tomate	 Ratatouille du chef  Riz pilaf
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Coupe de fraises  Fruits de saison	 Cakes aux framboises  Fruits de saison	 Salade de fruits  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 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026


























Vert & Végétarien	Jaune	Marron	Blanc
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none">Concombres à la mentheGaspacho vert	<ul style="list-style-type: none">Melon jauneSalade de maïs , Vinaigrette	<ul style="list-style-type: none">Pâté de campagne , CornichonsSalade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	<ul style="list-style-type: none">Œuf dur mayonnaiseCrêpe au fromage
<ul style="list-style-type: none">Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbesSauce crémeuse au pesto	<ul style="list-style-type: none">Sauté de poulet , Sauce curryFilet de hoki MSC , Sauce curry	<ul style="list-style-type: none">Steak burger au veau , Sauce bonne femmeBeignets au poisson , Sauce tartare	<ul style="list-style-type: none">Filet de colin MSC , Sauce crèmeCôte de porc grillée , Sauce à la crème
<ul style="list-style-type: none">Coquillettes HVE	<ul style="list-style-type: none">Haricots beurre à l'ailRiz pilaf	<ul style="list-style-type: none">Lentilles HVERatatouille du chef	<ul style="list-style-type: none">Chou fleur gratinéSemoule HVE
<ul style="list-style-type: none">FromageLaitage	<ul style="list-style-type: none">FromageLaitage	<ul style="list-style-type: none">FromageLaitage	<ul style="list-style-type: none">FromageLaitage
<ul style="list-style-type: none">Smoothie banane kiwiFruits de saison	<ul style="list-style-type: none">Ile flottanteFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Beignet au chocolatFruits de saison	<ul style="list-style-type: none">Fromage blanc stracciatellaFruit 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 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026




























Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Végétarien Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 Melon  Gaspacho Andalou	Salade de perles de pâtes au surimi MSC  Concombres , Vinaigrette	 Tomates au basilic , Vinaigrette  Salade de haricots verts aux échalotes	 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast  Concombres sauce bulgare
Rôti de veau , Jus à l'oriental Filet de lieu MSC , Sauce citron	Escalope de porc , Sauce miel moutarde Colin MSC meunière	Tajine boulettes végétales  Omelette fromagère	Calamars à la romaine , Sauce provençale Dos de colin MSC
Farfalles HVE  Piperade	 Tomates à la provençale  Pommes de terre grenailles	 Boulgour томaté  Légumes couscous	 courgettes sautées à l'ail  Riz pilaf
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison Liégeois au chocolat	 Crème dessert praliné  Fruits de saison	Far breton aux pommes  Fruits de saison	 Salade de fruits du chef  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 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Végétarien			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin	
 Salade verte , Vinaigrette Samoussas aux légumes	 Concombres , Vinaigrette  Salade de lentilles , Vinaigrette	 Melon Tapenade et son toast	 Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette  Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	
Escalope de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC	 Nuggets végétariens , Sauce tartare  Frittata aux poivrons et oignons	Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes	
 Petits pois au jus  Coquillettes HVE	 Pommes de terre rissolées  Haricots verts	Pennes HVE  Brocolis	 Gratin de courgettes  Semoule HVE	
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	
 Ile flottante et crème anglaise  Fruits de saison	 Yaourt aux fruits  Fruits de saison	 Clafoutis aux bigarreaux  Fruits de saison	 Smoothie bananes et fruits rouges  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 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Végétarien



Lundi 22 Juin

 Pastèque
 Concombres , Sauce au fromage blanc

Tortellini ricotta épinards
Sauce arrabiata aux pois chiches

 Tortis HVE
 Carottes braisées

Fromage
 Laitage

 Donut
 Fruits de saison


Mardi 23 Juin

 Taboulé (**semoule HVE**)
 Laitue aux noix , Vinaigrette


Sauté de bœuf au paprika
Filet de **colin MSC** , Sauce aux herbes

 Frites
 Courgettes braisées



Fromage
 Laitage

 Salade de fruits frais d'Été BIO
Liégeois au chocolat



Jeudi 25 Juin

 Salade grecque à la **feta AOP**
 Salade de lentilles blondes au persil ,
Vinaigrette

Jambon braisé
 Omelette fromagère


 Petits pois aux oignons
 Écrasé de pommes de terre du chef

Fromage
 Laitage

 Compote de **pomme BIO** et abricot
 Fruits de saison



Vendredi 26 Juin

Friand au fromage
 Tomates , Vinaigrette

 Moussaka de thon aux légumes
Moussaka de Bœuf

 Salade verte , Vinaigrette

Fromage
 Laitage

 Coupe de fraises
 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 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Repas de Vacances Jeudi 2 Juillet	Repas de Vacances Vendredi 3 Juillet
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul