






























OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Inde		Végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Betteraves , Vinaigrette  Feuilletés saucisses façon hot dog	 Samoussas aux légumes  Salade coleslaw à l'indienne	 Velouté aux choux-fleurs  Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange	 Céleri rave sauce rémoulade  Effiloché d'endives , Vinaigrette
Couscous de la mer Boulettes au veau	Butter chicken Bouchée de la mer au colin MSC	Jambon blanc Fish and chips de colin MSC	Sauce aux 3 fromages  Falafels
 Semoule HVE  Légumes couscous printanier	 Petits légumes à la crème  Riz Madras	 Frites  Salade verte	 Coquillettes HVE  Petits pois aux oignons
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Yaourt aux fruits	 Lassi à la mangue (CHICHERY)  Fruits de saison	 Crème aux œufs  Fruits de saison	 Compote de pommes et cannelle  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 Mars au Vendredi 20 Mars 2026


	Végétarien		
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne  Chou blanc râpé , Vinaigrette	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette	 Pamplemousse  Céleri rave sauce rémoulade	 Salade de pommes de terre, cornichons et persil  Betteraves , Vinaigrette
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth	 Œufs brouillés crémeux à la ciboulette  Riz cantonais végétarien	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon MSC	Filet de colin MSC , Sauce crème Sauté de porc , Sauce dijonnaise
 Haricots verts à l'ail  Blé nature	 Riz créole  Petits pois aux oignons	Macaronis HVE  Carottes braisées	 Choux fleurs en gratin  Semoule HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Crème dessert au caramel	Liégeois à la vanille  Fruits de saison	 Cake à la noix de coco du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison  Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026
























		Végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Taboulé (semoule HVE)	Charcuterie et condiments  Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette	Radis , Beurre Pizza aux quatre fromages	 Betteraves , Vinaigrette à la Normande  Endives aux noix , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf au paprika Nuggets au poisson , Sauce tartare	 Chili sin carne aux haricots blancs  Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
 Lentilles vertes au jus  Haricots beurre persillés	 Brocolis gratinés  Pommes de terre rissolées	 Riz créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards à l'ail  Torsade de blé et pois chiches HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises	 Yaourt aux fruits  Fruits de saison	Crumble aux pommes du chef  Fruits de saison	 Fruits de saison  Ile flottante du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Végétarien	Bol de riz	
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Œuf mimosa Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	 Concombres , Vinaigrette  Salade de lentilles		Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw  Betteraves , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	 Cordon bleu végétarien Quiche au fromage du chef	 Riz , Sauce tomate	Filet de hoki MSC , sauce vierge Chipolatas aux herbes
 Riz pilaf au thym  Endives braisées	 Panais rôtis au miel  Frites	 Pain	 Coquillettes HVE  Salade verte
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruits de saison	 Fromage blanc à la cassonade  Fruits de saison	 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 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Végétarien		
Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
<ul style="list-style-type: none"> Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes Locales râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade
<ul style="list-style-type: none"> Curry de lentilles au lait de coco Burritos de légumes et émincé végétal 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et au chèvre 	<ul style="list-style-type: none"> Waterzooï de colin MSC Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
<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 blanc à la confiture de fraises Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 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 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

		Végétarien	Oriental
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (semoule HVE) Pâté de campagne , Cornichons 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Houmous du chef et son toast Carottes LOCALES à l'orientale
<p>Pilon de poulet rôti mariné</p> <p>Saumonette MSC rôtie , Sauce citron</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre</p> <p>Colin MSC meunière</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tortilla aux oignons Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère 	<p>Filet de hoki MSC , Sauce aux épices</p> <p>Couscous merguez</p>
<ul style="list-style-type: none"> Frites Épinards à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Petits pois aux oignons Riz créole 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts à l'étuvé 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes couscous printanier Semoule HVE
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 	<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"> Fromage blanc à la cassonade Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison Flan nappé au caramel 	<p>Cake au chocolat</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits à la fleur d'oranger Compote de pommes et banane du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.