

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Inde	Jeudi 12 Mars	Végétarien
Mardi 10 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

Lundi 16 Mars	Végétarien	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Mardi 17 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

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Végétarien Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes Locales râpées , Vinaigrette ● Taboulé (semoule HVE) 	<ul style="list-style-type: none"> Charcuterie et condiments ● Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Radis , Beurre Pizza aux quatre fromages 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves , Vinaigrette à la Normande ● Endives aux noix , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf au paprika Nuggets au poisson , Sauce tartare 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chili sin carne aux haricots blancs ● Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
<ul style="list-style-type: none"> ● Lentilles vertes au jus ● Haricots beurre persillés 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brocolis gratinés ● Pommes de terre rissolées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz créole ● Céleri rôti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fondue d'épinards à l'ail ● Torsade de blé et pois chiches HVE
<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 ● Laitage
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt aux fruits ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Crumble aux pommes du chef ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Ille 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

Lundi 30 Mars	Végétarien	Bol de riz	Vendredi 3 Avril
	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 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"> ● Ille 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

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Végétarien	Oriental
<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 Saumonette MSC rôtie , Sauce citron</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre 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 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 ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>
<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 ● Fruits de saison</p>	<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.