

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Végétarien				
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre	
 Endives Locales aux pommes , Vinaigrette  Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Friand au fromage  Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette	 Œuf dur  Salade de pois chiches , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons  Salade de coquillettes BIO sauce cocktail	
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	 Chili sin carne pois BIO  Omelette à la ciboulette	Sauté de porc à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème	
Macaronis HVE  Petits pois aux oignons	 Riz créole  Butternut rôtie	 Carottes braisées  Frites	 Brocolis à l'ail  Boulgour , Sauce tomate	
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	
 Compote de pommes  Fruits de saison	 Fruits de saison  Donut	Mille feuille de génoise et confiture de fraise  Fruits de saison	 Fruits de saison Liégeois au chocolat	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Végétarien		
Lundi 10 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	Minis pizzas  Salade verte , Vinaigrette	Salade laitue, poulet, emmental et croûtons , Sauce caesar (parmesan AOP) Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Colin MSC , Sauce à l'échalote	Parmentier de lentilles à la tomate  Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Filet de colin MSC , Sauce au citron  Jambalaya aux saucisses
 Pommes de terre rissolées  Haricots plats en persillade	 Choux-fleurs à la crème  Pommes de terre vapeur	 Gratin d'épinard  Riz pilaf
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruits de saison	 Crème dessert vanille  Fruits de saison	 Fruits de saison  Cake à la vanille

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 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien				
Lundi 17 Novembre		Mardi 18 Novembre		Vendredi 21 Novembre
 Chou blanc aux pommes , Vinaigrette  Butternut râpée au fromage blanc		Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons		 Potage de légumes  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette
 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche  Omelette aux fines herbes		Rôti de porc , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron		Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
 Petits pois au jus  Riz créole		 Rata de légumes Hivernale du chef  Coeur de blé		 Coquillettes HVE  Endives braisées
Fromage  Laitage		Fromage  Laitage		Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Coupe à la banane et au chocolat		Crème dessert au chocolat  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 Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien		
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
 Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage	 Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette	 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast	 Salade de riz et maïs , Vinaigrette  Carottes râpées au citron , Vinaigrette
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	 Egréné de pois BIO façon carbonara  Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
 Pommes de terre sautées  Potimarron rôti	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Épinards à la crème	 Lentilles Bio au jus  Navets braisés glacés	 Brocolis aux oignons  Semoule HVE
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison Liégeois à la vanille	 Yaourt aromatisé  Fruits de saison	 Gâteau façon brownie  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 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

		Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
 Betteraves , Vinaigrette  Choux fleurs à l'échalote	 Velouté de légumes verts  Coleslaw purple	 Céleri rave sauce rémoulade  Bouillon de légumes aux vermicelles	 Carottes Locales râpées , Vinaigrette  Salade mexicaine , Vinaigrette
 Tartiflette (reblochon AOP) Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf façon bourguignon  Omelette	 Bolognaise de pois BIO  Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Calamars à la romaine Filet de lieu MSC à la dieppoise
 Pommes de terre vapeur  Haricots verts sautés	 Riz pilaf  Petits pois au jus	 Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche  Panais en persillade	 Purée de potiron  Pommes de terre au four
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Flan nappé au caramel	 Fruits de saison  Compote de fruits	 Cake aux poires  Fruits de saison	 Fruits de saison Mousse au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

		Noël Au Soleil	
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
 Potage de légumes Friand au fromage	 Céleri rave sauce rémoulade  Pomelos rose	Accra de morue  Boudin antillais	Pâté de campagne , Cornichons  Potage aux poireaux et pommes de terre
Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	Jambon LOCAL Tranché , Sauce chien Saumonette MSC rôtie , Sauce chien	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun
 Lentilles vertes au jus  Rata de légumes Hivernale du chef	 Frites  Choux-fleurs rôti	 Frites de patates douces  Poêlée de légumes d'Hiver	Penne HVE  Fondue d'épinards à l'ail
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Fruits de saison  Compote de pommes	 Pot de glace  Fruits de saison	Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots  Clémentine	 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 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien		Repas de vacances	Repas de vacances
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons  Céleri rave râpé , Vinaigrette	 Potage de légumes  Salade de lentilles , Vinaigrette		
 Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde Sauce aux 3 fromages		
 Brocolis gratinés  Boulgour	 Tortis HVE  Potimarron rôti		
Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage	Fromage  Laitage
 Semoule au lait  Fruits de saison	 Fruits de saison  Flan au caramel		

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.