

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Rentrée en Fête Jeudi 5 Septembre	Végétarien Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Melon	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Vinaigrette Bâtonnets de carottes , Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette Courgettes râpée rémoulade
Omelette nature Lentilles vertes façon risotto au champignon et parmesan AOP	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolata grillée au thym	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Gratiné de la mer au colin MSC	Cordon bleu de dinde Dos de colin MSC
Epinards hachés Boulgour	Courgettes braisées Riz créole	Frites Tomates rôties	Frites Petits pois au jus
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aromatisé Fruit de saison	Donut Fruit de saison	Rocher coco Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024



Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Végétarien	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	Salade de coquillettes sauce cocktail Concombres , Vinaigrette	Pastèque Chou-fleur aux échalotes	Taboulé Champignons à l'estragon
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC à la Bordelaise	Émincé de bœuf , Sauce à la Thaïlandaise Chakchouka à l'œuf	Sauce aux petits pois et mozzarella Chili aux patates douces, haricots rouges et poivrons	Colombo de colin MSC Jambon braisé , sauce Dijonnaise
Courgettes braisées Semoule	Haricots beurre persillés Riz pilaf	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Brocolis aux oignons	Blé nature Aubergine rôtie au paprika
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la confiture Fruit de saison	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Ile flottante du chef Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert pralinée
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Végétarien

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

<p>Houmous du chef et ses croutons Carottes HVE à l'orientale</p>	<p>Saucisson à l'ail , Cornichons Radis émincés à la crème de menthe</p>	<p>Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette</p>	<p>Melon charentais Haricots beurre au persil</p>
<p>Lasagnes de lentilles Bio et julienne de légumes Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella</p>	<p>Pilons de poulet rôtis marinés Filet de colin MSC , Quartier de citron</p>	<p>Sauté de bœuf à l'Indienne Marmite du pêcheur au colin MSC</p>	<p>Carbonara de saumon Boulettes à l'agneau , Sauce curry</p>
<p>Haricots verts a l'étuvés Boulgour</p>	<p>Ratatouille Riz pilaf</p>	<p>Frites chou fleur rôti au four</p>	<p>Coquillettes Courgettes braisées</p>
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<p>Crème dessert vanille Fruit de saison</p>	<p>Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Crumble aux pommes VER et aux poires Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Compote de pêches</p>
<p>Pain</p>	<p>Pain</p>	<p>Pain</p>	<p>Pain</p>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024



Végétarien

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Coleslaw	Melon charentais Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc	Pastèque Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Sauté de dinde au citron et au gingembre Omelette nature	Falafels Pavé fromager	Hachis Parmentier du chef Brandade de colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce crème Saucisses de Strasbourg
Riz Madras Petits pois au jus	Épinards à la crème Semoule , Sauce tomate au thym	Salade verte Purée de pommes de terre	Haricots beurre persillés Torsades
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Ile flottante et crème anglaise Fruit de saison	Cookie du chef Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024



Végétarien

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates , Vinaigrette Chou-fleur aux échalotes	Taboulé Céleri râpé aux pommes , Vinaigrette	Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Tarte fine aux oignons et mozzarella Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges
Sauté de bœuf à la Provençale Beignets au poisson , Sauce tartare	Rôti de dinde , Sauce forestière Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Blanquette de tofu BIO	Gratiné de la mer au colin MSC Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Frites Carottes Bio façon Vichy	Haricots verts a l'étuvés Gnocchis	Coquillettes	Tomates provençale Écrasé de pommes de terre du chef
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Liégeois vanille Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert saveur chocolat	Clafoutis aux poires Fruit de saison	Fruit de saison Bâtonnet de glace
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Afrique		Végétarien	
Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Salade de lentilles à l'echalotes , Vinaigrette Concombres à la menthe	Salade de coquillettes sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Céleri rémoulade Houmous du chef et son toast	Toast gratiné à l'emmental Tomates au basilic , Vinaigrette
Pilets de poulet rôtis marinés , Sauce façon Yassa Filet de hoki MSC , Sauce façon Yassa	Sauté de porc au curry Poisson MSC meunière	Crumble aux pois chiches, légumes d'été et chèvre Omelette aux champignons de Paris	Moussaka de thon aux légumes Moussaka de dinde aux légumes
Frites Purée de butternut	Courgettes braisées Semoule	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Farfalles mini
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Kobandravina (Gâteau à la banane) Fruit de saison	Pot de glace Fruit de saison	Fruit de saison Compote de fruits du chef	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Végétarien		Halloween	
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Salade mexicaine	Butternut râpé au fromage blanc Salade de lentilles	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Clafoutis à la provençale
Boulettes au soja à la tomate et au basilic Tajine de légumes	Steak haché de boeuf Falafels du chef sauce blanche	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo) Sauté de poulet Tikka Masala	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine
Semoule Légumes tajine	Boulgour Potirons rôtis	La cervelle de Frankenstein Polenta crémeuse au parmesan AOP	Haricots verts a l'étuvés Penne
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Banane au chocolat et à l'amande	Flan caramel Fruit de saison	Cookie à la carotte, chocolat et noix Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert caramel
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

