

## OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Repas de rentrée	Végétarien
Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> <li> Melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres , Vinaigrette</li> <li> Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette</li> <li> Courgettes râpées sauce rémoulade</li> </ul>
<p>Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème Merguez , Jus à l'oriental</p>	<p>Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce aux épices</p>	<p>Émincé de poulet , Sauce aux herbes <b>Saumonette MSC</b> rôtie , Sauce dieppoise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Lasagnes aux lentilles</li> <li> Raviolins au fromage et sauce tomate</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b></li> <li> Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Légumes couscous</li> <li> <b>Semoule HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frites</li> <li> Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> </ul>
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Donut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Clafoutis aux abricots du chef</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Liégeois au chocolat</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Végétarien Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Mousse de foie , Cornichons</p> <p> Tomates mozzarella au pesto</p>	<p> Concombres , Vinaigrette</p> <p> Melon</p>	<p> Pastèque</p> <p> Gaspacho</p>	<p> Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</p> <p> Champignons aux herbes , Vinaigrette</p>
<p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes</p>	<p>Rôti de porc , Jus lié viande</p> <p>Omelette fromagère</p>	<p> Sauce aux 3 fromages</p> <p> Chili de patates douces et haricots rouges</p>	<p>Colombo de <b>colin MSC</b></p> <p>Escalope de dinde , Sauce miel moutarde</p>
<p> Haricots beurre persillés</p> <p> <b>Semoule HVE</b></p>	<p> <b>Lentilles HVE</b></p> <p> Gratin de chou fleur</p>	<p> <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche</p> <p> Brocolis aux oignons</p>	<p> courgettes sautées à l'ail</p> <p> Riz pilaf</p>
<p>Fromage</p> <p> Laitage</p>	<p>Fromage</p> <p> Laitage</p>	<p>Fromage</p> <p> Laitage</p>	<p>Fromage</p> <p> Laitage</p>
<p> Fruits de saison</p> <p> Fromage blanc à la confiture de fraises</p>	<p> Yaourt aux fruits</p> <p> Fruits de saison</p>	<p> Cake au fromage blanc et fruits du chef</p> <p> Fruits de saison</p>	<p> Fruits de saison</p> <p> Crème dessert praliné</p>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

	Végétarien		
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Radis émincés à la crème de menthe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Houmous du chef et ses croutons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> <li>Carottes HVE à l'orientale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</li> <li>Haricots beurre au persil</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuggets à la volaille , Sauce ketchup</li> <li>Filet de colin MSC au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falafels , Sauce blanche</li> <li>Quiche aux brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise</li> <li>Marmite du pêcheur au colin MSC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carbonara de saumon MSC</li> <li>Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Frites</li> <li>Ratatouille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Boulgour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée chinoise du chef</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coquillettes HVE</li> <li>Aubergines gratinées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Coupe à la banane et au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert à la vanille</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte fine aux pommes</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Végétarien	Grèce	
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail Coleslaw	Melon Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pastèque	Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées Saucisse végétale au blé et pois	Moussaka Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce Napolitaine	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crème Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Petits pois au jus Riz Madras	<b>Semoule HVE</b> Légumes tajine	Salade verte Riz créole	Haricots beurre persillés <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b>
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé Fruits de saison	Gâteau au yaourt grec et à l'orange 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 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Végétarien Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Choux fleurs à l'échalote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> <li>Céleri rave aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz mimolette</li> <li>Concombres sauce bulgare</li> </ul>
<p>Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare</p>	<p>Sauté de poulet Tikka Masala Omelette</p>	<p>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise de <b>pois BIO</b></li> </ul>	<p>Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce aux agrumes Escalope de porc , sauce Dijonnaise</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Carottes aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<p><b>Penne HVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Demi courgette rôtie au four aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou fleur rôti à l'ail</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Fromage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>
<p>Liégeois à la vanille</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake aux poires</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Végétarien	Vendredi 10 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Radis , Beurre</li> <li>🌱 Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail</li> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette façon Maltaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Tomates au basilic , Vinaigrette</li> <li>🌱 Lentilles corail façon houmous au persil et son toast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quinoa façon taboulé libanais</li> <li>Céleri rave sauce rémoulade</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisses de poulets à la texane</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf à la tomate</li> <li>🌱 Moussaka de thon aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Burritos aux légumes</li> <li>🌱 Œufs brouillés au fromage et ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Escalope de dinde , Sauce crème</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Frites</li> <li>🌱 Tomates à la provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Poêlée de courgettes et d'aubergines</li> <li>🌱 Coeur de blé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Riz pilaf</li> <li>🌱 Brocolis à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Gratin d'épinard</li> <li>Pommes de terre au four</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Pot de glace</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Cake marbré au chocolat du chef</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Salade de fruits du chef</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Végétarien & Mexicain	Amérique du Nord	Repas Orange & Italie	Inde
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Crêpe aux champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce texane</li> <li>Radis , Beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Butternut râpée au fromage blanc</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</li> <li>Houmous du chef et son toast</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chili sin carne <b>pois BIO</b></li> <li>Boulettes de blé façon thai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex</li> <li>Omelette au cheddar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de colin MSC</li> <li>Escalope de dinde , Sauce au curry et poivrons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz pilaf</li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de patates douces</li> <li>Potimarron rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doigt de sorcière aux amandes</li> <li>Spaghettis sanguinolent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de maïs aux épices</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Flan au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit fantôme craquant</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert au caramel</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.