

Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 22 Avril au Dimanche 28 Avril 2024

Végétarien

Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Rosette Lyonnaise et cornichons Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Concombres Bulgare	Betteraves rouges , Vinaigrette au citron Macédoine mayonnaise	Concombres , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo
Omelette fromagère Poulet Tex Mex , Sauce barbecue	Bœuf bourguignon Vol-au-vent de colin MSC	Parmentier de lentilles à la tomate Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Poisson MSC pané , Sauce Napolitaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Haricots verts à l'ail Coeur de blé	Petits pois aux oignons Riz pilaf	Salade verte , Vinaigrette Purée de pommes de terre	Semoule Brocolis aux oignons
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade	Liégeois chocolat Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 29 Avril au Dimanche 5 Mai 2024



Bon Appétit

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
Tomates , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons	Houmous de haricots rouges sur toast Salade verte , Vinaigrette	Radis noir râpé , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Betteraves rouges , Vinaigrette Salade de torsades Bio au pesto
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Blanquette de colin MSC	Mac'and'cheese au cheddar Tofu Bio façon carbonara	Sauté de porc à la moutarde Fricassée de poisson MSC gratiné	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Œufs brouillés aux lardons
Choux fleurs rôtis au paprika Riz jaune safrané	Petits pois au jus Macaronis	Courgettes braisées Semoule	Frites Haricots verts à l'ail
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Crème dessert vanille	Ile flottante du chef Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison	Fruit de saison Liégeois vanille
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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

Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 6 Mai au Dimanche 12 Mai 2024

Lundi 6 Mai

Mardi 7 Mai

<p>Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches , Vinaigrette</p>	<p>Friand au fromage Salade verte , Vinaigrette</p>
<p>Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon</p>	<p>Omelette Cordon bleu de dinde</p>
<p>Tortis Petits pois aux oignons</p>	<p>Tomates rôties Riz créole</p>
<p>Fromage Laitage</p>	<p>Fromage Laitage</p>
<p>Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Liégeois vanille</p>
<p>Pain</p>	<p>Pain</p>

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 13 Mai au Dimanche 19 Mai 2024

Végétarien

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Cœurs de palmier , Vinaigrette Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette	Concombres Bulgare Tomates , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Chou-fleur aux échalotes	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Assiette kebab Fricassée de merlu MSC aux champignons	Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Escalope Viennoise
Brocolis aux oignons Semoule	Frites Courgettes braisées	Tortis Haricots beurre persillés	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fromage blanc à la confiture Fruit de saison	Fruit de saison Yaourt aromatisé	Clafoutis aux abricots Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante



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



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 20 Mai au Dimanche 26 Mai 2024

Végétarien	Primaires présents	Départ en Vacances (avec décors)	
Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque		Œuf dur mayonnaise Carottes râpées , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Melon 
Chakchouka à l'œuf Falafels , Sauce tomate	Plat principal "repas de vacances"	Sauté de Boeuf au curry Marmite du pêcheur au colins MSC	Cheeseburger Fish burger
Riz créole Haricots beurre persillés		Gratin de brocolis à la béchamel Semoule au beurre	Demi courgette rôtie au four aux herbes Frites
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Crème dessert vanille Fruit de saison		Crumble pommes rhubarbes Fruit de saison	Fruit de saison Gâteau façon brownie
Pain	Pain	Pain	Pain



Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 27 Mai au Dimanche 2 Juin 2024

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Pastèque Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette à la ciboulettes Taboulé	Végétarien Melon Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Rosette Lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Pilons de poulet texane Omelette fromagère	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Boulettes au soja à la tomate et au basilic Croque aux tomates et à la mozzarella	Filet de hoki MSC , Sauce provençale Escalope de dinde , Jus lié thym et citron
Semoule au beurre Petits pois aux oignons	Salade verte , Vinaigrette	Courgettes aux oignons Boullgour tomate	Ratatouille Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Pot glacé Fruit de saison	Cookie du chef Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 3 Juin au Dimanche 9 Juin 2024

Végétarien	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Lundi 3 Juin			
Concombres , Vinaigrette à la ciboulettes Melon	Taboulé Pastèque	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette à l'echalotes	Friand au fromage Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf BBC aux poivrons Beignets de poisson , Sauce tartare	Oeufs durs gratinés à la sauce tomate Escalope de porc , sauce Dijonnaise	Couscous de la mer Merguez
Coquillettes	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Pommes de terre sautées Petits pois aux oignons	Légumes couscous Semoule
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Bâtonnet de glace Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison	Fruit de saison Abricots rôtis au miel
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 10 Juin au Dimanche 16 Juin 2024

Végétarien

Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette Concombres , Vinaigrette	Melon Œuf dur mayonnaise	Radis rose , Sel dose Salade d'haricots verts aux échalotes	Toast au chèvre Tomates au basilic , Vinaigrette
Emincé de porc à la moutarde et au miel Poisson MSC meunière	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Courgettes provençales, crumbles aux amandes et parmesan AOP Galette de haricots blancs au parmesan AOP , Sauce à l'Indienne	Calamars à la Romaine , Sauce tartare Colombo de dinde aux pêches
Tomates provençale Lentilles vertes	Frites Piperade	Semoule Brocolis	Carottes façon Vichy Riz pilaf
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Liégeois chocolat	Cuajada Fruit de saison	Pot glacé Fruit de saison	Salade de fruits Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 17 Juin au Dimanche 23 Juin 2024



Végétarien

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Rosette Lyonnaise et cornichons Salade verte , Vinaigrette	Pastèque Salade de lentilles , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC	Frittata aux poivrons et oignons Falafels , Sauce blanche kebab	Lasagnes Bolognaise Œufs brouillés à la Basquaise	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Petits pois au jus Coeur de blé	Pommes de terre persillées Tomates rôties	Salade verte Penne	Gratin de courgettes Semoule
Fromage Laitage	Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Gâteau au citron du chef Fruit de saison	Smoothie banane et fruits rouges Bâtonnet de glace
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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

Midi - OGEC ST ANDRE



Menu du Lundi 24 Juin au Dimanche 30 Juin 2024

Végétarien	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Lundi 24 Juin			
Pastèque	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Carottes cuites au cumin et citron	Tomates , Vinaigrette
Bolognaise végétale	Émincé de bœuf , Sauce à la Thaïlandaise	Jambon blanc	Beignets de colin MSC du chef
Tortis Carottes braisées	Wok de légumes Boullgour	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille Riz basmati
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Liégeois chocolat Fruit de saison	Pot glacé Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison	Melon Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante

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



Midi - OGEC ST ANDRE

Menu du Lundi 1 Juillet au Dimanche 7 Juillet 2024



Végétarien

Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet
Wrap au thon et crudités Salade de haricots rouges aux oignons	Carottes râpées au citron Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette	Melon Pastèque
Rôti de porc , Sauce barbecue Filet de merlu MSC , Sauce ciboulettes	Pizza aux trois fromages Lasagnes aux aubergines	Omelette nature Saucisse de Toulouse
Brocolis aux oignons Semoule	Salade verte	Coquillettes Fondue d'épinards à l'ail
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Yaourt aromatisé	Bâtonnet de glace Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture Fruit de saison
Pain	Pain	Pain

Le menu des Maternelles correspond au premier choix de chaque composante