

# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

	Mardi gras		Végétarien
Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Betteraves , Vinaigrette Feuilletés saucisses façon hot dog	Pamplemousse Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange	Céleri rave sauce rémoulade Effiloché d'endives , Vinaigrette
Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Pilon de poulet rôti mariné Bouchée de la mer au <b>colin MSC</b>	Cheeseburger Fish and chips de <b>colin MSC</b>	Sauce aux 3 fromages Sauce arrabiata aux pois chiche
Semoule HVE Brocolis aux oignons	Petits pois aux oignons Riz Madras	Frites Salade verte	Coquillettes HVE Fondue de poireaux à la crème
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Yaourt aux fruits	Beignet nature Fruit de saison	Pot de glace Fruit de saison	Compote de pommes et cannelle Fruit de saison



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Végétarien Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Pâté de campagne Chou blanc râpé , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette	Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce à l'aneth	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette Risotto aux champignons et <b>parmesan AOP</b>	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon	<b>Colin MSC</b> façon blanquette Sauté de porc , sauce Dijonnaise
Haricots verts à l'ail Boullgour	Riz créole Fondue de poireaux	Macaronis Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin Semoule HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Crème dessert au caramel	Liégeois vanille Fruit de saison	Cake à la noix de coco Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Végétarien	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de patate douce	Charcuterie et condiments Poireaux , Vinaigrette aux échalotes	Potage de légumes Pizza aux quatre fromages	Betteraves , Vinaigrette à la Normande Endives aux noix , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon	Sauté de bœuf au paprika Colombo de <b>colin MSC</b>	Chili végétarien au <b>soja BIO</b> Haricots blancs façon blanquette	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Pommes de terre rissolées	Riz créole Céleri rôti	Fondue d'épinards à l'ail <b>Tortis HVE</b>
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison	Fruit de saison Ile flottante du chef



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

	Végétarien		
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil	Céleri rave sauce rémoulade Houmous du chef et son toast	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Velouté aux champignons
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Omelette fromagère Falafels	Steak haché de boeuf Marmite du pêcheur au colin MSC	Fish and chips de colin MSC Chipolatas aux herbes
Riz pilaf au thym Endives braisées	Panais rôtis au miel Coquillettes HVE	Haricots verts à l'ail Boulgour	Frites Salade verte
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Cake chevalier du chef Fruit de saison	Fruit de saison Yaourt aux fruits





# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Bol de Riz	Végétarien		
Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
	Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade
	Jambon braisé Omelette aux fines herbes	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de <b>colin MSC</b> Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
Riz basmati façon pilaf , Sauce tomate basilic	Patates douces rôtie aux thym Chou fleur rôti à l'ail	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison	Ile flottante du chef Fruit de saison	Salade de fruits du chef Fruit de saison



# Midi - OGEC ST ANDRE

## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

		Végétarien	Menu du chef
Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise	Taboulé (semoule HVE) Pâté de campagne , Cornichons	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette	
Steak haché de boeuf <b>Saumonette MSC</b> rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce Bordelaise	Tortilla de pommes de terre aux herbes Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	
Frites Épinards à la crème	Petits pois aux oignons Riz créole	Haricots verts a l'étuvés	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Flan nappé caramel	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison	

