

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

repas végétarien			
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
Betteraves , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Velouté de potiron	Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Chili sin carne pois BIO	Chipolatas , Sauce tomate	Colin MSC meunière
Carottes au persil plat Frites	Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Choux-fleurs Semoule HVE	Coquillettes HVE Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Galette des rois à la frangipane	Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	repas végétarien	Vendredi 16 Janvier
		Jeudi 15 Janvier	
Coleslaw	Salade de pommes de terre, cornichons et persil	Velouté de légumes verts	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Sauté de poulet forestière	Bolognaise	Paella végétarienne	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Riz Céleri braisé	Tortis HVE Haricots beurre persillés	Potimarron rôti	Courgettes braisées Pommes de terre persillées
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fromage blanc au spéculoos	Fruits de saison	Crumble aux pommes et aux poires	Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

repas végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental	Velouté de butternut	Rosette lyonnaise et cornichons	Potage Parmentier	
Haricots blancs façon blanquette Riz pilaf Brocolis	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Frites Salsifis à l'étuvé	Boulettes à l'agneau Carottes braisées Semoule HVE	Calamars à la romaine Épinards à la crème Penne HVE	
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	
Crème dessert à la vanille	Fruits de saison	Cake aux poires	Fruits de saison	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

repas végétarien			
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
● Macédoine mayonnaise	● Velouté de lentilles du Puy	Nems aux légumes	● Salade de haricots verts , Vinaigrette
● Omelette fromagère	● Bolognaise de pois BIO	Poulet façon impérial	Filet de colin MSC , Sauce dieppoise
● Pommes de terre sautées ● Navets braisés glacés	● Tortis HVE ● Chou fleur gratiné	● Riz basmati façon pilaf ● Brocolis , Champignons en persillade	● Épinards ● Semoule HVE
Fromage	● Laitage	Fromage	● Laitage
● Fruits de saison	Liégeois à la vanille	● Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc	● Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	repas végétarien	Vendredi 6 Février
Potage de légumes	Betteraves mimosa	Céleri rave BIO rémoulade	Coleslaw purple
Ravioli à la sauce tomate	Cordon bleu de dinde	Falafels , Sauce tomate	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Brocolis à l'ail Penne HVE	Carottes aux oignons jaunes Sémoule HVE , Jus lié thym et citron	Riz basmati façon pilaf Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruits de saison	Crème dessert au caramel	Crêpe du chef	Liégeois au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	repas végétarien	Vendredi 13 Février
repas végétarien			
Potage de légumes	Effilochée d'endives , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette	Œufs brouillés aux champignons	Colin MSC pané
Pommes de terre sautées Carottes façon Vichy	Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature	Fondue d'épinards à l'ail Riz créole	Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes HVE
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruits de saison	Riz au lait	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Flan au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ÉLÈVES

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

repas végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	
Crêpe aux champignons	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes	Œuf mimosa	
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Sauté de poulet BBC façon Basquaise	Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde	Filet de hoki MSC , Sauce citron	
Purée de pommes de terre Embeurrée de choux frisés	Penne HVE Haricots verts à l'ail	Carottes braisées	Fondue de poireaux Riz pilaf	
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage	
Fruits de saison	Flan au caramel	Liégeois à la vanille	Fruits de saison	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

repas végétarien			
Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves , Vinaigrette ● Endives aux noix , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave sauce rémoulade ● Salade verte , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potiron ● Salade de lentilles aux échalotes 	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental ● Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas , Sauce tomate Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière ● Omelette fromagère
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes au persil plat ● Frites 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf ● Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux-fleurs ● Semoule HVE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coquillettes HVE ● Fondue de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Poire au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison Liégeois à la vanille

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	repas végétarien	Vendredi 16 Janvier
Coleslaw Salade de haricots rouges aux oignons	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes	Velouté de légumes verts Friand au fromage	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Fenouil râpé à l'orange
Sauté de poulet forestière Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Paella végétarienne Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
Riz Céleri braisé	Tortis HVE Haricots beurre persillés	Potimarron rôti	Courgettes braisées Pommes de terre persillées
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fromage blanc au spéculoos Fruits de saison	Fruits de saison Île flottante du chef	Crumble aux pommes et aux poires Fruits de saison	Fruits de saison Crème dessert praliné

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

repas végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	
Chiffonnade de batavia aux dés d'emmental Houmous du chef et ses croutons	Effiloché d'endives , Vinaigrette Velouté de butternut	Rosette lyonnaise et cornichons Butternut râpée au fromage blanc	Potage Parmentier Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette	
Haricots blancs façon blanquette Omelette aux fines herbes	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême	Boulettes à l'agneau Filet de lieu MSC , Sauce citron	Calamars à la romaine Côte de porc grillée	
Riz pilaf Brocolis	Frites Salsifis à l'étuvé	Carottes braisées Semoule HVE	Épinards à la crème Penne HVE	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	
Crème dessert à la vanille Fruits de saison	Fruits de saison Compote de pommes VER du chef	Cake aux poires Fruits de saison	Fruits de saison Banane à la crème anglaise	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

		repas végétarien		
Lundi 26 Janvier		Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine mayonnaise ● Pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles du Puy ● Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes ● Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots verts , Vinaigrette ● Salade de lentilles , Vinaigrette
	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Egréné de pois BIO façon carbonara ● Bolognaise de pois BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , Sauce dieppoise Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO
	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre sautées ● Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleurs en gratin ● Tortis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz basmati façon pilaf ● Brocolis , Champignons en persillade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Épinards ● Semoule HVE
	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage
	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Suisse fruité

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février repas végétarien	Vendredi 6 Février
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Carottes Locales râpées , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves mimosa ● Salade de mâche , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave BIO rémoulade ● Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coleslaw purple ● Friand au fromage
<ul style="list-style-type: none"> Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu de dinde ● Omelette nature 	<ul style="list-style-type: none"> Falafels , Sauce tomate ● Dahl de lentilles vertes au lait de coco 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC en croûte d'herbes Côte de porc grillée
<ul style="list-style-type: none"> ● Brocolis à l'ail Penne HVE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes aux oignons ● Semoule HVE , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz basmati façon pilaf ● Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Purée de pommes de terre ● Fondue de poireaux à la crème
<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage ● Laitage
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits de saison ● Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème dessert au caramel ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crêpe du chef ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois au chocolat ● Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	repas végétarien	Vendredi 13 Février
repas végétarien			
Potage de légumes Salade de lentilles aux échalotes	Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC	Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes râpées au maïs , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	Œufs brouillés aux champignons Curry de pois chiches	Colin MSC pané Flammekueche
Pommes de terre sautées Carottes façon Vichy	Choux-fleurs rôtis au paprika Blé nature	Fondue d'épinards à l'ail Riz créole	Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes HVE
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille	Riz au lait Fruits de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits de saison	Flan au caramel Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

OGEC Providence Passy - ADULTES

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

repas végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry	Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette	Œuf mimosa Betteraves , Vinaigrette	
Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef Purée de pommes de terre Embeurrée de choux frisés	Sauté de poulet BBC façon Basquaise Omelette au chorizo Penne HVE Haricots verts à l'ail	Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne	Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde	
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	
Fruits de saison Crème dessert au chocolat	Flan au caramel Fruits de saison	Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef	Fruits de saison Cookie à la noisette	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.