

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024

			Repas végétarien		
Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Mercredi 7 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février	
Velouté de potiron Chou-fleur aux échalotes Taboulé d'hiver	Salade croquante de quinoa aux légumes Coleslaw Poireaux , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Cervelas , Cornichons Pamplemousse au sucre	Céleri rémoulade au curry Potage delégumes Rillettes de colin MSC , saumon fumé à l'aneth	Carottes râpées , Vinaigrette Friand au fromage Salade de pois chiches , Vinaigrette	
Cuisse de poulet rôtie aux herbes Gratin de colin MSC Gratin de pâtes, petits pois et béchamel fromagère	Sauté de dinde à l'orange Filet de merlu au pesto Paupiette de dinde , Jus lié viande	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon Merguez	Lasagnes aux épinards et chèvre Tortillas espagnole à la mozzarella Filet de hoki MSC , Sauce Dieppoise	Fricassée de poisson MSC gratinée Escalope de porc , sauce Dijonnaise Ailes de poulet Tex Mex , Sauce barbecue	
Coquillettes Embeurrée de choux frisés	Carottes aux oignons Riz pilaf	Endives braisées Boulgour	Petits pois aux oignons Blé tomatée	Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail Choux de Bruxelles à l'ail	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat Fruit de saison Tarte fine aux pommes	Fruit de saison Éclair au chocolat Ile flottante et crème anglaise	Clafoutis aux poires Fruit de saison Compote de pommes	Banane au caramel Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

*Le menu maternelle est un choix unique hormis pour les accompagnements du plat chaud.
Le choix unique correspond au 1er choix de chaque composante : entrée, plat, dessert.

