

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Melon Œuf dur mayonnaise	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Friand au fromage	Céleri rave râpé sauce cocktail Pâté de campagne , Cornichons Salade de torsade à la mozzarella et brunoise de courgettes	Bâtonnets de concombres , Vinaigrette , Fromage blanc aux herbes Bâtonnets de carottes , Vinaigrette Salade piémontaise	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette Courgettes râpée rémoulade Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Dos de colin MSC , Sauce à la crème Paupiette au veau façon Marengo	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolata grillée au thym Escalope de dinde , Sauce au champignon	Sauté de porc à la Provençale Filet de hoki MSC , Sauce créole Merguez	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Gratiné de la mer au colin MSC Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature Légumes farcis Filet de hoki MSC , Sauce nantua
Torsades Petits pois aux oignons	Courgettes braisées Riz Bio créole	Semoule Haricots verts à l'ail	Frites Tomates rôties	Epinards à la crème Boulgour Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème dessert vanille	Donut Fruit de saison Compote de pommes du chef	Fruit de saison Clafoutis aux abricots Pêche au sirop	Rocher coco Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé local
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	Salade de coquillettes sauce cocktail Concombres , Vinaigrette Radis rose , Beurre	Carottes râpées , Vinaigrette Chou rouge aux raisins et pommes Tartine façon pizza au chorizo	Pastèque Chou-fleur aux échalotes Céleri rémoulade au curry	Taboulé Champignons à l'estragon Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Filet de colin MSC à la Bordelaise Escalope Viennoise , Sauce Napolitaine	Émincé de bœuf , Sauce à la Thaïlandaise Chakchouka à l'œuf Rôti de porc au miel et à la moutarde	Steak burger au veau , Sauce barbecue Saumonette MSC rôtie Saucisses de Strasbourg	Sauce aux petits pois et mozzarella Chili aux patates douces, haricots rouges et poivrons Sauce Arrabiata	Colombo de colin MSC Jambon braisé , sauce Dijonnaise Nuggets à la volaille , Sauce barbecue
Courgettes braisées Semoule Bio	Haricots beurre persillés Riz pilaf	Pommes de terre à la bougères Épinards à la crème	Pennes Bio Brocolis	Blé nature Aubergine rôtie au paprika
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Flan nappé caramel Yaourt aromatisé (régional)	Fruit de saison Liégeois chocolat Beignet aux pommes	Ile flottante du chef Fruit de saison Compote pomme banane	Fruit de saison Crème dessert pralinée , Crème dessert caramel Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Houmous du chef et ses croutons Carottes HVE à l'orientale Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons Radis émincés à la crème de menthe Betteraves rouges , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade Espagnole Gaspacho de concombre, petits pois et pomme	Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Melon charentais Haricots beurre au persil Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Vol au vent de lentilles corail et poivrons Gratin de boulghour et courgettes Boulettes au soja à la tomate et au basilic , Sauce tomate basilic	Pilons de poulet rôtis marinés Filet de colin MSC , Quartier de citron Saucisse de Toulouse	Escalope de porc gratinée à la moutarde Beignets au poisson , Sauce tartare Boulettes à l'agneau à l'Indienne	Sauté de bœuf à l'Indienne Marmite du pêcheur au colin MSC Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Carbonara de saumon Boulettes à l'agneau , Sauce curry Sauce Carbonara
Haricots verts a l'étuvés Boulgour	Ratatouille Riz Bio pilaf	Semoule Mélange de salades	Frites chou fleur rôti au four	Courgettes braisées Coquillettes Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème dessert vanille Fruit de saison Mousse au chocolat	Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé (régional)	Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Quatre quart du chef	Crumble aux pommes VER et aux poires Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Compote de pêches Crème dessert caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Coleslaw Rosette Lyonnaise et cornichons	Melon charentais Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz aux artichauts , Vinaigrette	Pastèque Macédoine mayonnaise Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Poireaux rôtis façon gribiche
Sauté de dinde au citron et au gingembre Omelette nature Rougail de saucisses fumées	Galette de haricots blancs au parmesan AOP Falafels Omelette aux poivrons	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Hachis Parmentier du chef Brandade de colin MSC Flammekueche	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Saucisses de Strasbourg Émincé de dinde , Sauce tomate et basilic
Riz Madras Petits pois au jus	Épinards à la crème Semoule Bio , Sauce tomate au thym	Pommes de terre sautées Butternut rôtis	Salade verte Purée de pommes de terre	Haricots beurre persillés Torsades
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 Choux chantilly	Ile flottante et crème anglaise Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruit de saison Crème aux œufs Yaourt aromatisé (régional)	Cookie du chef Fromage blanc à la confiture Fruit Bio de saison	Salade de fruits Fruit de saison Crème dessert chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates , Vinaigrette Chou-fleur aux échalotes Wrap au thon et crudités	Taboulé Céleri râpé aux pommes , Vinaigrette Radis rose , Beurre	Salade de blé et maïs , Vinaigrette Mousse de foie , Cornichons Aubergines grillées et féta AOP	Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de pommes de terre, cornichons et persil Salade de haricot blanc au pesto	Tarte fine aux oignons et mozzarella Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Carottes râpées , Vinaigrette
Sauté de bœuf à la Provençale Beignets au poisson , Sauce tartare Palette à la diable	Rôti de dinde , Sauce forestière Œufs brouillés au fromage et ciboulette Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Quiche Lorraine Filet de colin MSC , Sauce estragon Paupiette au veau , Sauce au champignon	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Omelette nature Sauce au reblochon AOP	Gratiné de la mer au colin MSC Escalope de porc , sauce Dijonnaise Sauté de poulet façon Vallée d'Auge
Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons	Haricots verts a l'étuvés Gnocchis	Salade verte Riz Bio pilaf	Coquillettes Bio	Tomates provençale Écrasé de pommes de terre du chef
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Liégeois vanille Fruit de saison Yaourt aromatisé (régional)	Fruit de saison Crème dessert saveur chocolat Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison Éclair au chocolat Yaourt aux fruits	Clafoutis aux poires Fruit de saison Compote de pommes du chef	Fruit de saison Bâtonnet de glace Fromage blanc à la confiture
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Radis rose , Beurre Salade de lentilles à l'echalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Salade de coquillettes sauce cocktail Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Salade de haricots verts , Vinaigrette à l'echalotes	Saucisson à l'ail , Comichons Concombres , Vinaigrette Chou rouge râpé aux pommes , Vinaigrette	Animation AFRIQUE	Toast gratiné à l'emmental Tomates au basilic , Vinaigrette Oeuf mimosa
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC , Sauce citron Travers de porc marinés	Sauté de porc au curry Poisson MSC meunière Couscous au poulet et merguez	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella Poisson pané , Sauce tartare		Moussaka de thon aux légumes Moussaka de dinde aux légumes Saucisses de Strasbourg
Frites Piperade	Légumes couscous Semoule Bio	Salade verte		Farfalles mini
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Compote de pommes du chef Yaourt aux fruits Fruit Bio de saison	Pot de glace Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison Yaourt nature (régional) Crème dessert pralinée		Salade de fruits Fruit de saison Fromage blanc à la confiture
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Salade mexicaine Pâté de campagne	Taboulé Betteraves rouges , Vinaigrette à l'echalotes Céleri rave râpé , Vinaigrette	Butternut râpé au fromage blanc Salade de lentilles Crème aux œufs enchanté (à la citrouille)	Salade de riz , maïs et ciboulette , Vinaigrette Clafoutis à la provençale Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic , Sauce orientale Tajine de légumes Jambalaya de légumes et haricots rouges	Sauté de bœuf façon grand mère Falafels du chef sauce blanche Émincé de poulet , Sauce blanche kebab	Burritos aux poivrons et lardons Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote Paupiette au veau	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo) Sauté de poulet Tikka Masala Rôti de porc	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine , Sauce ketchup , Sauce mayonnaise Fricassée de dinde à la crème
Légumes tajine Semoule Bio	Boulgour Potirons rôtis	Pommes de terre persillées Carottes façon Vichy	La cervelle de Frankenstein Polenta crémeuse au parmesan AOP	Haricots verts a l'étuvés Pennes Bio
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Banane au chocolat et à l'amande Yaourt aromatisé (régional)	Flan caramel Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Yaourt aux fruits Mousse au chocolat	Cookie à la carotte, chocolat et noix Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison Crème dessert caramel Compote de pommes du chef
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain