

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025

Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Vendredi 2 Mai
Céleri rave sauce rémoulade Champignons au tahini Friand au fromage	Concombre à la grecque Salade de lentilles aux échalotes Taboulé (semoule HVE)	Pâté de campagne , Cornichons Radis , Beurre Salade verte , Vinaigrette	
Rougail de saucisses fumées Colin MSC façon blanquette	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Bolognaise de pois BIO	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Jus de viande lié aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce Napolitaine	
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	
Carottes braisées Riz pilaf au thym	Salade verte Macaronis HVE	Choux-fleurs en gratin Pommes de terre rôties au thym	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Crème dessert à la vanille Yaourt aromatisé	Donut Fruits de saison Compote de pommes VER du chef	Compote pommes bananes Fruits de saison Flan nappé au caramel	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 5 Mai au Vendredi 9 Mai 2025

Lundi 5 Mai	Animation NEW-YORK Mardi 6 Mai	Mercredi 7 Mai	Vendredi 9 Mai
Betteraves , Vinaigrette Fenouil au fromage blanc et vinaigre de cidre Salade mexicaine		Céleri rave sauce rémoulade Salade de torsades Bio au pesto Carottes cuites au cumin et citron	
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon		Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron	
		Saucisses de Strasbourg	
Tortis HVE Petits pois aux oignons		Semoule HVE Haricots verts	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aux fruits Fruits de saison Gaufre au sucre glace		Abricots au sirop Fruits de saison Flan pâtissier du chef sans pâte	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette Radis , Beurre	Tomates , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Betteraves , Vinaigrette Tartine façon pizza au chorizo	Concombres , Vinaigrette Coleslaw purple Houmous du chef et ses croutons	Oeuf mimosa Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette
Sauté de poulet au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Rôti de bœuf , Sauce barbecue Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin	Steak haché de boeuf Omelette aux oignons	Falafels du chef sauce blanche , Pain pita Sauce aux 3 fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Cordon bleu de dinde
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara
Brocolis aux oignons Semoule HVE	Frites Carottes braisées	Tortis HVE Ratatouille du chef	Boulgour Haricots beurre persillés	Fondue d'épinards à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Compote pommes et cassis Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruits de saison Yaourt aromatisé Crème dessert au caramel	Poire au coulis de framboises et amandes Fruits de saison Liégeois au chocolat	Moelleux aux abricots Fruits de saison Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruits de saison Suisse fruité

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons Melon à la mozzarella Betteraves , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Quinoa façon taboulé libanais Salade verte , Vinaigrette	Radis , Beurre Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Gaspacho de tomates au basilic	Tomates mozzarella , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	Paella végétarienne Galette au soja à la provençale	Saucisses de Strasbourg Nuggets au poisson	Sauté de bœuf aux carottes Marmite du pêcheur au colin MSC	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes à l'agneau à l'indienne
Rougail de saucisses fumées	Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
Ratatouille du chef Coeur de blé	Riz créole Brocolis gratinés	Coquillettes HVE Gratin de blettes béchamel	Aubergines grillées Pommes de terre rôties au thym	Semoule HVE au beurre Demi courgette rôtie au four aux herbes
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Suisse aromatisé Fruits de saison Tarte au citron	Crème dessert à la vanille Fruits de saison Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	Fruits de saison Fromage blanc nature , Speculoos Panna cotta nature , Coulis de fruits rouges	Crumble pommes rhubarbes Fruits de saison Compote de pêches	Fruits de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 26 Mai au Mercredi 28 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage Radis , Sel dosette	Tomates , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé (semoule HVE) Betteraves , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette
Pilon de poulet texane Omelette aux oignons	Jambon braisé , Sauce miel moutarde Filet de merlu MSC , Sauce citron	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC
Palette à la diable	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Paupiette au veau , Sauce forestière
Macaronis HVE Petits pois aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Frites	Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille Abricots au sirop	Compote de pommes Fruits de saison Coupe de fraises	Fruits de saison Pot de glace Yaourt aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Melon Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Friand au fromage Pastèque Salade de blé et maïs , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Radis , Beurre Aubergines grillées et feta AOP	Tomates , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes Wrap au thon et crudités	Pâté de campagne , Cornichons Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf à la Provençale Filet de hoki à la provençale	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin MSC pané	Couscous végétarien	Saucisses de Strasbourg
Coquillettes HVE	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef Petits pois aux oignons	Ratatouille du chef Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison Compote de pommes	Fruits de saison Ile flottante du chef Smoothie banane, framboise, lait de coco	Fruits de saison Crème dessert au chocolat Yaourt aux fruits	Gâteau confiture chantilly Fruits de saison Liégeois à la vanille	Fruits de saison Salade de fruits du chef Fromage blanc aromatisé

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
Melon Betteraves , Vinaigrette Taboulé (semoule HVE)	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise Choux-fleurs , Sauce cocktail	Tomates au basilic , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes Cake aux olives	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Concombres sauce bulgare Salade verte , Vinaigrette
Rôti de veau , Jus à l'oriental Omelette aux fines herbes	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Calamars à la romaine , Sauce provençale Merguez
Émincé de poulet , Sauce blanche	Paupiette au veau , Jus lié thym et citron	Rôti de porc aux champignons	
Frites Piperade	Salade verte	Semoule HVE Brocolis	Tomates rôties à l'ail Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Crème dessert praliné Fruits de saison Yaourt aux fruits	Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade Pot de glace	Far breton aux pommes Fruits de saison Yaourt aromatisé	Salade de fruits du chef Fruits de saison Flan nappé au caramel

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Samoussas aux légumes Salade verte , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Melon Tapenade et son toast Pâté de campagne , Cornichons	Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Caviar d'aubergines
Sauté de poulet au curry Gratiné de la mer au colin MSC	Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons	Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara	Rougail de saucisses fumées
Petits pois au jus Coquillettes HVE	Pommes de terre persillées Choux-fleurs rôtis au paprika	Boulgour Tian de légumes	Salade verte	Gratin de courgettes Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Ile flottante et crème anglaise Fromage blanc à la confiture de fraises	Yaourt aux fruits Fruits de saison Gaufre au sucre glace	Abricots rôtis au miel Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Tarte aux pêches Fruits de saison Compote de pommes du chef	Smoothie bananes et fruits rouges Fruits de saison Bâtonnet de glace au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Pastèque Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Laitue aux noix , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons Radis Melon	Betteraves , Sauce Bulgare Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Œuf dur , Vinaigrette	Friand au fromage Tomates , Vinaigrette Courgettes râpées à la feta AOP , Vinaigrette
Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiche	Sauté de bœuf au paprika Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Jambon blanc Omelette fromagère	Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature
Tortis HVE Carottes braisées	Frites Courgettes braisées	Haricots verts à l'ail Riz	Petits pois aux oignons 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
Pot de glace Fruits de saison Pêche rôtie et spéculoos	Fruits de saison Liégeois au chocolat Coupe de fraises et son crumble	Fruits de saison Coupe de fraises Crème dessert au caramel	Roulé à la confiture d'abricot Fruits de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc et muesli au miel Fruits de saison Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
Pastèque et feta AOP Houmous Salade de haricots verts aux échalotes	Carottes râpées au citron Guacamole et ses nachos Salade de maïs et radis , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Feuilleté du jardinier	Melon Concombres , Sauce Bulgare Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette	Toast au chèvre Betteraves , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette
Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	Burritos aux légumes Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Omelette nature Saucisse de Toulouse	Pizza à la bolognaise Pizza margharita	Gratiné de la mer au colin MSC Pilon de poulet rôti mariné
	Saucisses de Strasbourg	Escalope Viennoise , Sauce Napolitaine	Nuggets à la volaille , Sauce barbecue	Boulettes au soja à la tomate et au basilic
Brocolis aux oignons Riz créole	Salade verte Potatoes au paprika	Coquillettes HVE Fondue d'épinards à l'ail	Salade verte	Tomates à la provençale Semoule HVE au beurre
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Semoule au lait Yaourt aromatisé Fruits de saison	Bâtonnet de glace au chocolat Fruits de saison Compote de pommes	Fromage blanc aux fruits Fruits de saison Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière	Milkshake à la vanille Fruits de saison Salade de fruits du chef	Flan nappé au caramel Fruits de saison Compote pommes et cassis

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.