OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Mercredi 3 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Repas Végétarien Vendredi 5 Septembre
Betteraves , Vinaigrette Melon Œuf dur mayonnaise	Tomates , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Friand au fromage	Pastèque Pâté de campagne , Cornichons Salade de perle HVE, mozzarella et basilic	Concombres , Vinaigrette Salade de pois chiches Salade d'épinards et tomates	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette Courgettes râpées sauce rémoulade Salade de brocoli feta
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	Jambon braisé Filet de hoki MSC , Sauce créole	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Saumonette MSC rôtie , Sauce dieppoise	Carbonara de saumon MSC Raviolinis au fromage et sauce tomate
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
Pommes de terre au four Petits pois aux oignons	Légumes couscous Semoule HVE	Riz créole Haricots verts à l'ail	Frites Carottes braisées	Chou fleur gratiné Tortis HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Yaourt aromatisé Fruits de saison Crème dessert à la vanille	Fruits de saison Donut Compote de pommes	Fruits de saison Crème dessert praliné Rocher coco du chef	Crêpe au sucre Fruits de saison Salade de fruits du chef	Fruits de saison Liégeois au chocolat Yaourt aux fruits
Tarte au citron	Semoule au lait	Mousseline à la vanille	Fromage blanc aux myrtilles	Cake marbré au chocolat du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Mercredi 10 Septembre	Repas Végétarien Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Tomates mozzarella au pesto Salade verte , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Melon Salade de riz façon niçoise avec œufs , Vinaigrette	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Radis , Beurre Tartine façon pizza au chorizo	Pastèque Gaspacho Salade de pommes de terre et œuf dur	Taboulé (semoule HVE) Champignons aux herbes , Vinaigrette Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives Filet de lieu MSC	Rôti de porc , Jus lié viande Omelette fromagère	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Sauce aux 3 fromages Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Colombo de colin MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
Rougail de saucisses fumées	Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
Haricots beurre persillés Semoule HVE	Lentilles HVE Gratin de chou fleur	Céleri braisé Purée de pommes de terre	Coquillettes HVE Brocolis aux oignons	courgettes sautées 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
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Poire rôtie au chocolat	Yaourt aux fruits Fruits de saison Ile flottante du chef	Fruits de saison Liégeois au chocolat Gaufre au sucre glace	Cake au fromage blanc et fruits du chef Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruits de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef
Tarte Normande	Milkshake à l'ananas	Crème aux œufs du chef	Crème dessert au caramel	Flan pâtissier du chef sans pâte

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Repas Végétarien Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Tomates , Vinaigrette Radis émincés à la crème de menthe Betteraves , Vinaigrette	Melon Houmous du chef et ses croutons Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette Salade espagnole Gaspacho de concombre, petits pois et pomme	Saucisson à l'ail , Cornichons Carottes HVE à l'orientale Œuf dur mayonnaise	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette Haricots beurre au persil Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Nuggets à la volaille , Sauce ketchup Filet de colin MSC au citron	Sauté de porc Falafels , Sauce blanche	Rôti de dinde , Sauce forestière Beignets au poisson , Sauce tartare	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Marmite du pêcheur au colin MSC	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Palette à la diable	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Paupiette au veau , Sauce forestière	Sauce au reblochon AOP	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge
Frites Ratatouille	Haricots verts à l'ail Boulgour	Semoule HVE Choux-fleurs rôti	Poêlée chinoise du chef Riz pilaf	Coquillettes HVE Aubergines gratinées
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Coupe à la banane et au chocolat Mousse aux framboises du chef	Crème dessert à la vanille Fruits de saison Compote de pêches	Suisse aromatisé Fruits de saison Salade de fruits du chef	Tarte fine aux pommes Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade	Fruits de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel
Beignet aux pommes	Crème aux oeufs	Rocher coco du chef	Banane au caramel du chef	Gaufre au sucre glace

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

	Repas Végétarien		Animation GRÈCE	
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Mercredi 24 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	Melon Céleri rave sauce rémoulade Salade de lentilles , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette		Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade Bamako
Omelette fromagère Sauté de dinde au citron et au gingembre	Tajine de merguez Saucisse végétale au blé et pois	Jambon blanc Filet de lieu MSC , Sauce nantua		Filet de merlu MSC , Sauce crevettes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin MSC pané		Saucisses de Strasbourg
Petits pois au jus Riz Madras	Semoule HVE Légumes tajine	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie		Haricots beurre persillés Tortis HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Liégeois à la vanille Glace à l'eau	Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruits de saison Pain perdu caramélisé du Chef Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert au chocolat
Tarte aux pommes	Crème Caramel du chef	Donut		Panna cotta au coulis de kiwis

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 1 Octobre	Repas Végétarien Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
Tomates , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Wrap de thon aux carottes râpées	Taboulé (semoule HVE) Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Radis , Beurre	Rillettes , Cornichons Salade de blé et maïs , Vinaigrette Aubergines grillées et feta AOP	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Céleri rave aux pommes Lentilles HVE , Vinaigrette	Salade de riz mimolette Concombres sauce bulgare Effilochée d'endives , Vinaigrette
Saucisses de Strasbourg Beignets au poisson , Sauce tartare	Sauté de poulet Tikka Masala Omelette	Quiche au fromage du chef Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	Carbonara du maraîcher Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes Escalope de porc , sauce Dijonnaise
	Émincé de poulet , Sauce blanche	Paupiette au veau	Rôti de porc aux champignons	
Purée de pommes de terre Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Riz pilaf	Butternut rôtie Boulgour	Penne HVE Courgettes braisées	Chou fleur rôti à l'ail Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Liégeois à la vanille Fruits de saison Yaourt aromatisé LOCAL	Fruits de saison Compote de fruits Donut	Fruits de saison Gâteau au yaourt du chef Yaourt aux fruits	Cake aux poires Fruits de saison Compote de pommes	Fruits de saison Mousse au chocolat Flan nappé au caramel
Tarte au citron	Semoule au lait	Mousseline à la vanille	Fromage blanc aux myrtilles	Cake marbré au chocolat du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Mercredi 8 Octobre	Repas Végétarien Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Radis , Beurre Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes Locales râpées Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Concombres , Vinaigrette Œuf mimosa Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Tomates mozzarella , Vinaigrette Houmous Potage aux poireaux et pommes de terre	Quinoa façon taboulé libanais Céleri rave sauce rémoulade Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
Cuisses de poulets à la texane Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate Moussaka de thon aux légumes	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Filet de colin MSC au citron Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Colin MSC meunière Escalope de dinde , Sauce crème
Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara	Rougail de saucisses fumées
Frites Tomates à la provençale	Courgettes braisées Coeur de blé	Ratatouille du chef Semoule HVE	Penne HVE Brocolis à l'ail	Gratin d'épinard Riz créole
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Compote de pommes Liégeois à la vanille	Pot de glace Fruits de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc aromatisé Fruits de saison Crème dessert praliné	Brownie au chocolat Fruits de saison Flan au caramel	Salade de fruits du chef Fruits de saison Yaourt aromatisé
Tarte Normande	Milkshake à l'ananas	Crème aux œufs du chef	Crème dessert au caramel	Flan pâtissier du chef sans pâte

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Repas Végétarien

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage aux poireaux et pommes de terre Radis , Beurre Pâté de campagne	Haricots rouges au maïs Betteraves , Vinaigrette aux échalotes Céleri rave râpé , Vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc Œuf dur mayonnaise Choux fleurs sauce cocktail	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Cornet de jambon à la russe Salade verte , Vinaigrette
Chili con carne Boulettes de blé façon thai	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette Omelette au cheddar	Jambon braisé Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Sauté de bœuf aux olives Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Cordon bleu de dinde
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature
Riz pilaf Petits pois aux oignons	Coeur de blé Potimarron rôti	Pommes de terre persillées Clafoutis aux brocolis	Carottes braisées Spaghettis	Haricots verts à l'ail Semoule HVE
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Semoule au lait Fruits de saison Yaourt aromatisé	Fruits de saison Flan au caramel Banane à la crème anglaise	Fruits de saison Yaourt aux fruits Mousse au chocolat du chef	Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits de saison Liégeois à la vanille	Fruits de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes VER du chef
Beignet aux pommes	Crème aux oeufs	Rocher coco du chef	Banane au caramel du chef	Gaufre au sucre glace

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.