

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
Endives Locales aux pommes , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette	Salade verte , Vinaigrette Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de pois chiches , Vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Saucisson à l'ail , Cornichons Céleri rave râpé , Vinaigrette
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Cuisse de poulet rôti aux herbes Omelette à la ciboulette	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara
Macaronis HVE Petits pois aux oignons	Riz créole Purée de butternut	Semoule HVE Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Frites	Brocolis à l'ail Boulgour , Sauce tomate
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Compote de pommes Fruits de saison Pot de glace vanille chocolat	Fruits de saison Donut Yaourt aromatisé	Fruits de saison Crème dessert à la vanille Coupe banane chocolat	Mille feuille de génoise et confiture de fraise 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.

Au Bar de l'Éducation, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59570 Mons en Baroeul



OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
- Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette - Betteraves , Vinaigrette	- Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Champignons aux herbes , Vinaigrette - Petits pois à la feta AOP	- Velouté de potiron au curry - Minis pizzas - Radis noir râpé sauce rémoulade	- Salade laitue, poulet, emmental et croûtons , Sauce caesar (parmesan AOP) - Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï - Taboulé de boulgour d'Hiver
- Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Colin MSC , Sauce à l'échalote	- Rôti de dinde , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraîches et ail	- Parmentier de lentilles à la tomate - Yassa de poulet	- Filet de colin MSC , Sauce au citron - Jambalaya aux saucisses
Rougail de saucisses fumées	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
- Pommes de terre rissolées - Haricots plats en persillade	Tortis HVE - Salsifis gratinés	- Choux-fleurs à la crème - Écrasé de pommes de terre du chef	- Gratin d'épinard - Riz pilaf
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fromage blanc à la confiture de fraises - Fruits de saison - Poire belle Hélène	- Fruits de saison - Compote de pommes et bananes - Gaufre au sucre glace	- Cake à la vanille - Fruits de saison - Liégeois au chocolat	- Fruits de saison - Crème dessert à la vanille - Salade de fruits du chef
Tarte Normande	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.

Au Barbecu, 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 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons Salade de coquillettes HVE aux olives vertes	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Houmous du chef et ses croutons Salade piémontaise	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz , Vinaigrette
Paëlla valencienne Omelette aux fines herbes	Rôti de porc , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Palette à la diable	Sauce au reblochon AOP	Paupiette au veau , Sauce forestière	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge
Petits pois au jus Riz créole	Rata de légumes Hivernale du chef Penne HVE	Semoule HVE Chou fleur gratiné	Poêlée de légumes Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE Endives braisées
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 Ile flottante du chef	Crème dessert au chocolat Fruits de saison Compote de poires	Suisse aromatisé Fruits de saison Salade de fruits du chef	Compote de fruits Fruits de saison Fromage blanc à la cassonade	Fruits de saison Yaourt aux fruits Crème dessert au caramel
Beignet aux pommes	Crème aux oeufs	Tarte fine aux pommes	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.

Au Bon Pain, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59570 Mons en Baroeul



OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage Pamplemousse	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Chou blanc râpé , Vinaigrette Radis noir râpé , Vinaigrette aux échalotes Saucisson à l'ail , Comichons	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Betteraves , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Carottes râpées au citron , Vinaigrette Pâté de campagne , Comichons
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Rôti de porc Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Couscous au poulet et merguez	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Quiche Lorraine du chef
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin MSC pané	Sauté de porc au curry	Tomates farcies du chef
Pommes de terre sautées Purée de potimarron	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Épinards à la crème	Légumes couscous d'Hiver Semoule HVE	Frites Navets braisés glacés	Brocolis aux oignons 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 Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef	Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes et banane du chef	Fruits de saison Éclair au chocolat Fromage blanc à la confiture de fraises	Gâteau façon brownie Fruits de saison Compote de fruits	Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert au chocolat
Tarte aux pommes	Crème Caramel du chef	Donut	Fromage blanc à la crème de marrons	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 - 59570 Mons en Baroeul

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
- Betteraves , Vinaigrette - Choux fleurs à l'échalote - Taboulé d'Hiver (semoule HVE)	- Velouté de légumes verts - Coleslaw purple - Salade de lentilles , Vinaigrette	- Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette - Mousse de foie , Cornichons - Butternut râpée au fromage blanc	- Céleri rave sauce rémoulade - Bouillon de légumes aux vermicelles - Friand au fromage	- Carottes Locales râpées , Vinaigrette - Salade mexicaine , Vinaigrette - Salade de haricots verts , Vinaigrette
- Tartiflette (reblochon AOP) - Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	- Bœuf façon bourguignon - Omelette	- Quiche au fromage du chef - Filet de colin MSC , Sauce estragon	- Bolognaise de pois BIO - Filet de cabillaud MSC , Sauce orientale	- Calamars à la romaine - Escalope de porc , sauce Dijonnaise
	Émincé de poulet , Sauce blanche	Paupiette au veau , Jus lié thym et citron	Rôti de porc aux champignons	
- Pommes de terre vapeur - Haricots verts sautés	- Riz pilaf - Petits pois au jus	- Carottes aux oignons - Boulgour	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche - Panais en persillade	- Purée de potiron - Pommes de terre au four
- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage	- Assortiments de fromages - Laitage
- Fruits de saison - Flan nappé au caramel - Yaourt aromatisé LOCAL	- Fruits de saison - Compote de fruits - Donut	- Fruits de saison - Smoothie orange, carotte, pomme - Yaourt aux fruits	- Cake aux poires - Fruits de saison - Compote de fruits	- Fruits de saison - Mousse au chocolat - Fromage blanc à la confiture de fraises
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.

Au Bon Pain, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59570 Mons en Baroeul



OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
- Potage de légumes - Friand au fromage - Salade verte , Vinaigrette	- Céleri rave sauce rémoulade - Pomelos rose - Betteraves au maïs , Vinaigrette	- Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette - Carottes Locales râpées , Vinaigrette façon Maltaise - Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	- Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette - Endives à la mimolette , Vinaigrette - Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	- Pâté de campagne , Cornichons - Potage aux poireaux et pommes de terre - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
- Saucisse de Toulouse - Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	- Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex - Filet de colin MSC , Sauce nantua	- Croque monsieur au chèvre et à l'emmental du chef - Colin MSC meunière	- Couscous poulet aux légumes printanier - Omelette fromagère	- Filet de merlu MSC , Sauce tartare - Escalope de dinde , Sauce cajun
Poulet façon blanquette	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Colin MSC , Sauce provençale	Rougail de saucisses fumées
- Riz créole - Rata de légumes Hivernale du chef	- Frites - Choux-fleurs rôti	- Spaghettis - Haricots verts	- Légumes couscous d'Hiver - Semoule HVE	- Purée de pommes de terre - Fondue d'épinards à l'ail
- 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 nature , Coulis de framboise - Fruits de saison - Crème dessert praliné	- Cake marbré au chocolat du chef - Fruits de saison - Suisse aromatisé	- 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

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

			Repas de Noël	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Crêpe aux champignons Céleri rave râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Haricots rouges au maïs Pâté de campagne , Cornichons Chou blanc râpé façon rémoulade	Mousse de canard et cornichon Salade de pommes de terre au saumon et citron vert Avocats et crevettes	Salade de riz, maïs et ciboulette Potage de légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de bœuf à la moutarde Colin MSC meunière	Rôti de porc Pizza royale	Filet de Chapon Filet de saumon rôti , Sauce béarnaise	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth Merguez , Sauce aux épices
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Gratin de merlu MSC		Omelette nature
Brocolis gratinés Boulgour	Tortis HVE Purée de potimarron	Riz pilaf , Mélange de salades Petits pois au jus	Pomme dauphine Haricots verts	Haricots verts à l'étuvé 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	Bûche de Noël chocolat Crème brûlée Salade de fruits du chef	Fruits de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes
Beignet aux pommes	Crème aux oeufs	Rocher coco du chef		Gaufre au sucre glace