

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 5 janvier 2026

au

vendredi 9 janvier 2026



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE PIÉMONTAISE	DUO DE SAUCISSON	POTAGE DU CHEF	SALADE DE PENNES AU PESTO
	SALADE DE CONCOMBRE	POIREAU VINAIGRETTE AU MIEL	CÉLERI RÉMOULADE	TABOULÉ	CAROTTE RAPEE
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR
PLAT PROTIQUE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE	HAMBURGER DU CHEF	RÔTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD DIEPOISE
	FILET DE HOKI SUR BRUNOISE DE LÉGUMES	TORTILLA CON QUESOS (végé)	FILET DE COLIN PROVENÇALE	QUICHE AU FROMAGE	POULET FAÇON CHASSEUR
SA GARNITURE	SPAGHETTIS	SEMOULE	FRITES	MACARONIS	RIZ CREOLE
	EPINARDS AU BEURRE	COURGETTES SAUTEES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	PETITS POIS PAYSANNE	HARICOTS VERTS SAUTÉS
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE
DESSERTS AU CHOIX	TARTE AUX POMMES	CRÈME CATALANE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	CRÈME VANILLE	SALADE DE FRUITS	YAOURT AU FRUITS	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUIT	YAOURT AU FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labellisés

Recette du Chef

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 12 janvier 2026

au

vendredi 16 janvier 2026



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	RILLETTÉ CORNICHON	SALADE PARISIENNE	MOUSSE DE CANARD	COLESLAW	SALADE DE TORTIS SAUCE COCKTAIL	
	SALADE GRECQUE	BETTERAVE AU MAÏS	SALADE RIZ NIÇOISE	SALADE DE PALMIER AUX OLIVES	RADIS NOIR RAPE	
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	
PLAT PROTIQUE	PENNE A LA CARBONARA	BOEUF BOURGUIGNON	FILET DE POULET PANÉ FRIT SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE PORC SAUCE CURRY	SAUMON GRILLÉ BÉARNAISE	
	CABILLAUD MEUNIERE	OMELETTE DU CHEF AUX HERBES FRAÎCHES	PAVÉ DE COLIN SAUCE NORMANDE	QUICHE AUX POIREAUX (végé)	CHIPOLATA AU FOUR	
SA GARNITURE	PENNE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	POMMES SAUTÉES	RIZ PILAF	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES AU BEURRE	
	BROCOLIS LOCAL	PATATE DOUCE BRAISÉE	HARICOTS ESPAGNOLS	ENDIVES PERSILLÉES	JARDINIERE DE LEGUMES	
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	
DESSERTS AU CHOIX	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	PARIS BREST	GÂTEAU DE RIZ CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	
	CRÈME AUX OEUFS	ANANAS SIROP	YAOURT AU FRUITS	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	YAOURT AU FRUITS	
	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGOIS CHOCOLAT	

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labellisés

Recette du Chef

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 19 janvier 2026

au

vendredi 23 janvier 2026



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	PÂTÉ DE FOIE	SALADE DE POMME DE TERRE AU THON	ROSETTE CORNICHON	POTAGE DU CHEF	SALADE DE PENNES AU POULET ET LÉGUMES CONFITS	
	SALADE DE SOJA AUX CREVETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ STRASBORGEOSSE	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	
PLAT PROTIQUE	LASAGNE BOLOGNAISE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	NUGGETS DE POULET FRIT SAUCE KETCHUP	COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	FILET DE LIEU MEUNIÈRE SAUCE CITRON	
	POISSON DU JOUR	OMELETTE FORESTIÈRE (végé)	PAVE DE COLIN A LA SICILIENNE	FLAMMEKUECHE ALSACIENNE	POULET RÔTI	
SA GARNITURE	SALADE VERTE	COQUILLETTES AU BEURRE	FRITES	RIZ A LA TOMATE	POMMES RISSOLEÉES	
	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	CHOU ROMANESCO LOCAL	BUTTERNUT SAUTÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	
DESSERTS AU CHOIX	FRUIT DE SAISON	BANANE A L'ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	CRÈME CHOCOLAT	
	CRÈME Caramel	POIRE AU SIROP	YAOURT AU FRUITS	COMPOTE DE POMME	YAOURT AU FRUITS	
	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio



Viande de Porc Française



Produits Pêche durable



Viande Bovine Française



Produits Labelisés



Recette du Chef



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 26 janvier 2026

au

vendredi 30 janvier 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	TERRINE FORESTIÈRE	SALADE DE POMME DE TERRE BERCY	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE TORTIS AU JAMBON ET OLIVES	
	SALADE DE CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AU CITRON	SALADE Verte À L'EMMENTAL ET CROUTONS	
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	
PLAT PROTIQUE	TORTIS AU PESTO ET ÉMINCÉ DE POULET	COUSCOUS	TACOS AL PASTOR	EMINCÉ PORC SAUCE SOJA	FILET DE CABILLAUD SAUCE CHAMPIGNONS	
	POISSON DU JOUR	QUICHE LORRAINE	POISSON DU JOUR	TORTILLAS CON QUESOS (végé)	SAUCISSE DE TOULOUSE	
SA GARNITURE	BRUNOISE DE POTIRON	SEMOULE	FRITES	RIZ CANTONNAIS	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES	
	PANAIS PERSILLÉS	LEGUMES COUSCOUS	PURÉE DE CAROTTES LOCALES	PIPERADE DU CHEF	NAVETS GLACÉS AU MIEL	
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	
DESSERTS AU CHOIX	FRUIT DE SAISON	POIRE CRÈME ANGLAISE ET COULIS DE CHOCOLAT	BROWNIE CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	
	CRÈME PISTACHE	SALADE DE FRUITS	YAOURT AU FRUITS	COMPOTE DE PÊCHE	YAOURT AU FRUITS	
	GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labellisés

Recette du Chef

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 2 février 2026

au

vendredi 6 février 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	PATE EN CROUTE	OEufs Mayonnaise	PAVÉ AU POIVRE	POTAGE DU CHEF	SALADE DE TORTIS AU POIVRON CONFIT ET FETA
	CELERI RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE MEXICAINE	WRAP AU THON	JAMBON A LA PARISIENNE	SALADE VERTE À LA MIMOLETTE
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR
PLAT PROTIDIQUE	PENNES AUX BOULETTES DE BOEufs SAUCE BASILIC	SAUCISSE FUMÉE	BURGER DE POULET	PAELLA VALENCIA	PAVÉ DE LIEU A LA CREME CURRY
	POISSON DU JOUR	OEufs BROUILLÉS PORTUGAISE (végé)	POISSON DU JOUR	TARTE AU THON	JAMBON GRILLÉ SAUCE BARBECUE
SA GARNITURE	BRUNOISE DE POTIRON	LENTILLES LOCALES AU JUS	FRITES	RIZ SAFRANE	POMMES SAUTÉES
	PANAIS PERSILLÉS	SALADE VERTE	PURÉE DE CAROTTES LOCALES	EPINARDS À L'ANGLAISE	PUREE DE POTIRON AUX ÉPICES
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE
DESSERTS AU CHOIX	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MILLE FEUILLE	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON
	CREME DESSERT AU SPECULOOS	ANANAS BATEAU	YAOURT AU FRUITS	COMPOTE DE POIRE	YAOURT AU FRUITS
	FLAN PÂTISSIER	CRÈME BRÛLÉE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE

Produits Bio



Viande de Porc Française



Produits Pêche durable



Viande Bovine Française



Produits Labelisés



Recette du Chef



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 9 février 2026

au

vendredi 13 février 2026



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	TERRINE DE CAMPAGNE	SALADE PIÉMONTAISE	DUO DE SAUCISSON	POTAGE DU CHEF	SALADE DE PENNES AU PESTO
	SALADE DE CONCOMBRE	POIREAU VINAIGRETTE AU MIEL	CÉLERI RÉMOULADE	TABOULÉ	CAROTTE RAPEE
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR
PLAT PROTIQUE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE	HAMBURGER DU CHEF	RÔTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD DIEPOISE
	FILET DE HOKI SUR BRUNOISE DE LÉGUMES	TORTILLA CON QUESOS (végé)	FILET DE COLIN PROVENÇALE	QUICHE AU FROMAGE	POULET FAÇON CHASSEUR
SA GARNITURE	SPAGHETTIS	SEMOULE	FRITES	MACARONIS	RIZ CREOLE
	EPINARDS AU BEURRE	COURGETTES SAUTÉES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	PETITS POIS PAYSANNE	HARICOTS VERTS SAUTÉS
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE
DESSERTS AU CHOIX	TARTE AUX POMMES	CRÈME CATALANE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	CRÈME VANILLE	SALADE DE FRUITS	YAOURT AU FRUITS	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUIT	YAOURT AU FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labellisés

Recette du Chef

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 16 février 2026

au

vendredi 20 février 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

LES PÂTES		LA STREET FOOD			LE POISSON À L'HONNEUR	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
HORS D'OEUVRE AU CHOIX	RILLETTE CORNICHON	SALADE PARISIENNE	MOUSSE DE CANARD	COLESLAW	SALADE DE TORTIS SAUCE COCKTAIL	
	SALADE GRECQUE	BETTERAVE AU MAÏS	SALADE RIZ NIÇOISE	SALADE DE PALMIER AUX OLIVES	RADIS NOIR RAPE	
	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	SALADE VERTE DU JOUR	
PLAT PROTIDIQUE	PENNE A LA CARBONARA	BOEUF BOURGUIGNON	FILET DE POULET PANÉ FRIT SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE PORC SAUCE CURRY	SAUMON GRILLÉ BÉARNAISE	
	CABILLAUD MEUNIERE	OMELETTE DU CHEF AUX HERBES FRAÎCHES	PAVÉ DE COLIN SAUCE NORMANDE	QUICHE AUX POIREAUX (végé)	CHIPOLATA AU FOUR	
SA GARNITURE	PENNE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	POMMES SAUTÉES	RIZ PILAF	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES AU BEURRE	
	BROCOLIS LOCAL	PATATE DOUCE BRAISÉE	HARICOTS ESPAGNOLS	ENDIVES PERSILLÉES	JARDINIERE DE LEGUMES	
PRODUITS LAITIERS AU CHOIX	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES & LAITAGE	
DESSERTS AU CHOIX	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	PARIS BREST	GÂTEAU DE RIZ CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	
	CRÈME AUX OEUFS	ANANAS SIROP	YAOURT AU FRUITS	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	YAOURT AU FRUITS	
	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Labelisés

Recette du Chef

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ces menus sont à titre indicatif, déjà réalisés sur nos établissements, ils seront personnalisés pour l'établissement en question, après vérification du matériel mis à disposition, et des compétences culinaires des salariés indiquées dans les éléments de reprise.