

Menus Saint Thomas de Villeneuve - St Germain en Laye

Du lundi 5 janvier 2026

au

vendredi 9 janvier 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

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

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Viande de Porc Française



Viande Bovine Française



Recette du Chef



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**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

	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



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Viande de Porc Française



Viande Bovine Française



Recette du Chef



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**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

	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 STRASBOURGEOISE	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 PROTIDIQUE	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	COQUILLETES AU BEURRE	FRITES	RIZ A LA TOMATE	POMMES RISSOLÉES	
	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

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Viande de Porc Française

Viande Bovine Française

Recette du Chef

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**



API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

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

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Viande de Porc Française



Viande Bovine Française



Recette du Chef



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 CELERI RAPE AU FROMAGE BLANC SALADE VERTE DU JOUR	OEUFS MAYONNAISE SALADE MEXICAINE SALADE VERTE DU JOUR	PAVÉ AU POIVRE WRAP AU THON SALADE VERTE DU JOUR	POTAGE DU CHEF JAMBON A LA PARISIENNE SALADE VERTE DU JOUR	 SALADE DE TORTIS AU POIVRON CONFIT ET FETA SALADE VERTE À LA MIMOLETTE SALADE VERTE DU JOUR
PLAT PROTIDIQUE	PENNES AUX BOULETTES DE BOEUF SAUCE BASILIC POISSON DU JOUR 	SAUCISSE FUMÉE  OEUFS BROUILLÉS PORTUGAISE (végé)	BURGER DE POULET  POISSON DU JOUR 	PAELLA VALENCIA TARTE AU THON	PAVÉ DE LIEU A LA CREME CURRY  JAMBON GRILLÉ SAUCE BARBECUE 
SA GARNITURE	BRUNOISE DE POTIRON PANAI PERSILLÉS	LENTILLES LOCALES AU JUS  SALADE VERTE	Frites PURÉE DE CAROTTES LOCALES 	RIZ SAFRANE EPINARDS À L'ANGLAISE	POMMES SAUTÉES 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 CREME DESSERT AU SPECULOOS FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON  ANANAS BATEAU CRÈME BRÛLÉE	MILLE FEUILLE YAOURT AU FRUITS FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES COMPOTE DE POIRE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON YAOURT AU FRUITS LIÉGEOIS 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 9 février 2026

au

vendredi 13 février 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

	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 PROTIDIQUE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BLANQUETTE DE DINDE À L'ANCIENNE	HAMBURGER DU CHEF	RÔTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD DIEPPOISE
	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

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Viande de Porc Française

Viande Bovine Française

Recette du Chef

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 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 GRECQUE SALADE VERTE DU JOUR	SALADE PARISIENNE BETTERAVE AU MAÏS SALADE VERTE DU JOUR	MOUSSE DE CANARD SALADE RIZ NIÇOISE SALADE VERTE DU JOUR	COLESLAW SALADE DE PALMIER AUX OLIVES SALADE VERTE DU JOUR	SALADE DE TORTIS SAUCE COCKTAIL RADIS NOIR RAPE 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 BROCOLIS LOCAL	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES PATATE DOUCE BRAISÉE	POMMES SAUTÉES HARICOTS ESPAGNOLS	RIZ PILAF ENDIVES PERSILLÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES AU BEURRE 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 CRÈME AUX OEUFS TARTE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE ANANAS SIROP FRUIT DE SAISON	PARIS BREST YAOURT AU FRUITS FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE RIZ CREME ANGLAISE PANNA COTTA FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON YAOURT AU FRUITS LIÉGEOIS 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.