

# OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Les pâtes	Repas végétarien	La street food	
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> <li> Céleri rave sauce rémoulade</li> <li> Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe aux champignons</li> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> <li> Tomates , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fenouil râpé à la pomme , Vinaigrette au miel</li> <li> Salade de <b>fusillis BIO</b> au pesto</li> <li> Macédoine mimosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Œuf mimosa</li> <li> Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</li> <li> Melon</li> </ul>
<p>Sauce Carbonara , Sauce tomate basilic Carbonara de <b>saumon MSC</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chili sin carne <b>pois BIO</b></li> <li> Boulettes de blé façon thai , Sauce crème</li> </ul>	<p>Hot Dog Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce au citron</p>	<p>Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de <b>colin MSC</b></p>
	<p>Rôti de porc au miel et à la moutarde</p>	<p>Saucisses de Strasbourg</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tortis HVE</b></li> <li> Carottes aux oignons jaunes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Demi courgette rôtie au four aux herbes</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frites</li> <li> Haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Macaronis HVE</b></li> <li> Petits pois aux oignons</li> </ul>
<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>	<p>Assortiments de fromages  Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt aux fruits</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison Liégeois à la vanille</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Abricots au sirop</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Flan pâtissier du chef sans pâte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Salade de fruits du chef</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Tarte aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Donut</li> </ul>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Les pâtes		La street food
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</li> <li>Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</li> <li>Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Radis , Beurre</li> <li>Tartine façon pizza au chorizo</li> </ul>
<p>Sauce bolognaise au basilic Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de <b>hoki MSC</b> et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Hamburger bacon et cheese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette aux oignons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes de blé à la tomate et au basilic</li> </ul>	<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p>Boulettes à l'agneau à l'indienne</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ratatouille du chef</li> <li><b>Pennes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz créole</li> <li>Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potatoes au paprika</li> <li>Piperade</li> </ul>
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de pommes et cassis</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poire au coulis de framboises et amandes</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousseline à la vanille</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Les pâtes	Repas végétarien	La street food		Le poisson à l'honneur
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon  Gaspacho de tomates au basilic	 Salade verte , Vinaigrette  Quinoa façon taboulé libanais  Œuf dur mayonnaise	Radis , Beurre  Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette  Gaspacho de tomates au basilic	 Tomates mozzarella , Vinaigrette  Carottes <b>Locales</b> 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
Lasagnes Bolognaise du chef Filet de <b>lieu MSC</b> , Quartier de citron	 Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail  Tortilla aux oignons	Pizza royale Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b>	Sauté de bœuf aux carottes Nuggets au poisson	Filet de <b>cabillaud MSC</b> , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
Saucisse de Toulouse	 Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
 Ratatouille du chef  <b>Coquillettes HVE</b>	 Riz créole  Brocolis	 <b>Coquillettes HVE</b>  Haricots verts à l'ail	 Aubergines grillées  Pommes de terre rôties au thym	 <b>Semoule HVE</b> 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	Liégeois à la vanille  Fruits de saison  Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe	 Fruits de saison Fromage blanc nature , Speculoos Mousse au chocolat du chef	 Moelleux aux abricots  Fruits de saison  Compote de pêches	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Flan nappé au caramel
 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.

# OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

	La street food	Repas végétarien	Le poisson à l'honneur
Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Taboulé (semoule HVE)</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Rillettes de sardines sur toast</li> <li>Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette lyonnaise et cornichons</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette</li> </ul>
<p>Jambon blanc</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Gyros</p> <p>Lasagnes au saumon MSC du chef</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu végétarien</li> <li>Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella</li> </ul>	<p>Filet de merlu MSC , Sauce provençale</p> <p>Escalope de dinde , Jus lié thym et citron</p>
<p>Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine</p>	<p>Paupiette au veau , Sauce forestière</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce au Reblochon AOP</li> </ul>	<p>Sauté de poulet façon Vallée d'Auge</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li>Pommes de terre sautées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Frites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>courgettes sautées à l'ail</li> <li>Boullgour tomaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ratatouille du chef</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupe de fraises</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Pot de glace</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<p>Quatre quart du Chef aux framboises</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> </ul>
<p>Crème aux oeufs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rocher coco du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Banane au caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaufre au sucre glace</li> </ul>



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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Les pâtes		La street food		Animation Manga / Japon
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Concombres , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Pastèque</li> <li>Salade de blé et mimolette , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Radis , Beurre</li> <li>Aubergines grillées et <b>feta AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</li> <li>Wrap au thon et crudités</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce Carbonara</li> <li>Bolognaise végétale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisse de poulet rôti aux herbes</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> à la provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche Lorraine du chef</li> <li>Fajitas au poulet et aux épices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier du chef</li> <li>Beignets au poisson , Sauce tartare</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Travers de porc marinés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waterzoi de poulet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC pané</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couscous végétarien</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots beurre à l'ail</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Écrasé de pommes de terre du chef</li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Ile flottante du chef</li> <li>Smoothie banane, framboise, lait de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe à la confiture de fraise du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Donut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Les pâtes		La street food	Repas végétarien	Le poisson à l'honneur
Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> 🌱 Concombres , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	🌱 Melon 🌱 Gaspacho Andalou 🌱 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Saucisson à l'ail , Cornichons 🌱 Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette façon Maltaise 🌱 Pastèque	🌱 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
Ravioli à la sauce tomate Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce citron	Rôti de veau , Jus à l'oriental <b>Colin MSC</b> meunière	🌱 Panini au poulet sauce barbecue Paninis à la tomate et à la mozzarella	Tajine boulettes végétales 🌱 Omelette fromagère	Filet de <b>cabillaud MSC</b> , Sauce provençale 🌱 Boudin noir aux pommes
	Émincé de poulet , Sauce blanche	Paupiette au veau , Jus lié thym et citron	Rôti de porc aux champignons	
🌱 Tomates à la provençale 🌱 Pommes de terre grenailles	<b>Farfalles HVE</b> 🌱 Piperade	🌱 Salade verte 🌱 Potatoes au paprika	🌱 Boulgour томатé 🌱 Légumes tajine	🌱 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 Liégeois au chocolat 🌱 Cocktail de fruits	🌱 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
🌱 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.

## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Les pâtes	Repas végétarien	La street food		Le poisson à l'honneur
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Samoussas aux légumes</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> <li>Pâté de canard , Cornichons</li> <li>Fenouil râpé à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Tapenade et son toast</li> <li>Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette</li> <li>Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique</li> <li>Caviar d'aubergines</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce Carbonara</li> <li>Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuggets végétariens , Sauce tartare</li> <li>Frittata aux poivrons et oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tacos au poulet</li> <li>Rôti de porc , Jus lié thym et citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolognaise au boeuf</li> <li>Sauce pesto au <b>parmesan AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de saumon rôti , sauce à l'aneth</li> <li>Chipolatas aux herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisse de Toulouse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes à l'agneau à l'indienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steak burger au veau , Sauce crème au bleu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce Carbonara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rougail de saucisses fumées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits pois au jus</li> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre persillées</li> <li>Haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour</li> <li>Beignet d'aubergines du Chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pennes HVE</b></li> <li>Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de courgettes</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ile flottante et crème anglaise</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abricots rôtis au miel</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clafoutis aux bigarreaux</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Smoothie bananes et fruits rouges</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Bâtonnet de glace au chocolat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte Normande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milkshake à l'ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème aux œufs du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flan pâtissier du chef sans pâte</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026





































Les pâtes		La street food		Le poisson à l'honneur	
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Concombres , Sauce au fromage blanc</li> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li> Laitue aux noix , Vinaigrette</li> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de campagne , Cornichons Radis</li> <li> Melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade grecque à la <b>feta AOP</b></li> <li> Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette</li> <li> Œuf dur , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Friand au fromage</li> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Courgettes râpées à la <b>feta AOP</b> , Vinaigrette</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Tortellini ricotta épinards</li> <li> Sauce arrabiata aux pois chiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sauté de bœuf au paprika</li> <li> Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tenders de poulet , Sauce barbecue</li> <li> Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Jambon braisé</li> <li> Omelette fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce beurre blanc</li> <li> Moussaka de Bœuf</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Paupiette au veau façon marengo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Escalope de dinde , Sauce forestière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Merguez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Steak haché de boeuf , Sauce poivre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Omelette nature</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Tortis HVE</b></li> <li> Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Purée de pommes de terre</li> <li> Courgettes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots verts à l'ail</li> <li> Frites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois aux oignons</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fondue d'épinards à l'ail</li> <li> <b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Donut</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Pêche rôtie et spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Fromage blanc et muesli au miel</li> <li> Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Coupe de fraises</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> Beignet aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème aux oeufs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rocher coco du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Banane au caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Gaufre au sucre glace</li> </ul>	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## OGEC STV ST GERMAIN

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Les pâtes			Repas De Vacances (RDV)	
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
<ul style="list-style-type: none"> <li> Houmous</li> <li> Pastèque</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Melon</li> <li> Guacamole et ses toasts</li> <li> Salade de maïs et radis , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> <li> Toast fromage au chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Entrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Entrée</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes Bolognaise du chef</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Omelette fromagère</li> <li>Saucisse de Toulouse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza au chorizo</li> <li> Pizza aux trois fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plat principal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plat principal</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisses de Strasbourg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope Viennoise , Sauce Napolitaine</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis aux oignons</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> <b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Potatoes au paprika</li> <li> Fondue d'épinards à l'ail</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit laitier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit laitier</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Smoothie bananes et fruits rouges</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fromage blanc aux fruits</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Dessert</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Tarte aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème caramel du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Donut</li> </ul>		

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.