

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Mardi 1 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

	Street food		Poisson à l'honneur
Mardi 1 Septembre	Mercredi 2 Septembre	Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
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, oignons rouges, tomates et coriandre Salade d'épinards et tomates	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de brocoli feta
Merguez , Jus à l'oriental Filet de merlu MSC , Sauce aux épices	Pizza tomate mozzarella Filet de hoki MSC , Sauce créole	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de colin MSC , Sauce dieppoise	Saumon façon blanquette Bolognaise de pois BIO
Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara
Légumes couscous Semoule HVE	Riz créole Haricots verts à l'ail	Frites Courgettes braisées	Farfalles HVE Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Donut Compote de pommes	Fruits de saison Crème dessert à la vanille Rocher coco du chef	Tarte aux abricots et amandes Fruits de saison Salade de fruits du chef	Fruits de saison Liégeois au chocolat Yaourt aux fruits
Semoule au lait	Mousseline à la vanille	Fromage blanc aux myrtilles	Cake marbré au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

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 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
Mousse de foie , Cornichons Tomates mozzarella au pesto Chiffonnade de salade verte et croûtons , 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
Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Escalope de porc , Jus lié viande Filet de merlu MSC , Sauce citron	Fajitas au poulet et aux épices Parmentier de colin MSC	Omelette fromagère Nuggets végétariens	Filet de cabillaud MSC Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
Saucisse de Toulouse	Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Paupiette au veau
Haricots beurre persillés Pennes BIO	Pommes de terre rôties Duo d'aubergines et de carottes	Salade verte	Riz pilaf Brocolis aux oignons	courgettes sautées à l'ail Semoule BIO
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 Éclair 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 bananes	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**

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 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates , Vinaigrette Radis , Beurre Betteraves , Vinaigrette	Melon Houmous du chef et ses croûtons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Courgettes râpées , 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
Bolognaise au boeuf Filet de colin MSC au citron	Quiche au fromage du chef Falafels , Sauce blanche	Rôti de dinde , Sauce forestière Marmite du pêcheur au colin MSC , Sauce tartare	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise Beignets au poisson , Sauce tartare	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Palette à la diable	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Hamburger bacon et cheese	Sauce au Reblochon AOP	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge
Spaghettis Ratatouille	Haricots verts à l'ail Boulgour	Frites 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 Flan nappé au caramel	Crème dessert à la vanille Fruits de saison Compote de pêches	Salade de fruits du chef Fruits de saison Suisse aromatisé	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**

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 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Coleslaw Rosette lyonnaise et cornichons	Melon Salade de champignons, branche de céleri au fromage blanc Salade de lentilles , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique Pastèque Macédoine mayonnaise	Toast fromage au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade Bamako
Omelette fromagère Lasagnes Bolognaise du chef	Couscous aux légumes et fèves , Saucisse végétale au blé et pois Cordon bleu végétarien	Pizza royale Filet de lieu MSC , Sauce nantua	Moussaka Filet de colin MSC , Sauce Napolitaine	Filet de saumon rôti Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin MSC pané	Couscous végétarien	Saucisses de Strasbourg
Petits pois et carottes Macaronis HVE au beurre	Semoule HVE Légumes tajine	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie	Salade verte Riz créole	Haricots verts à l'étuvé Tortis HVE , Sauce tomate
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 Brookies Fromage blanc à la confiture de fraises	Pain perdu caramel beurre salé du Chef 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**

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 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 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 Melon Salade de haricot blanc au pesto	Salade de riz et mimolette Concombres sauce bulgare Sardines à la tomate
Tortellini au boeuf et sauce tomate Beignets au poisson , Sauce tartare	Sauté de poulet Tikka Masala Omelette	Quiche Lorraine du chef Filet de colin MSC , Sauce à l'estragon	Allumettes végétales façon carbonara Bolognaise de pois BIO	Filet de cabillaud MSC Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Chipolatas aux herbes	Émincé de poulet , Sauce blanche	Hamburger bacon et cheese	Rôti de porc aux champignons	Omelette aux poivrons
Torsade BIO Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Riz pilaf	Salade verte Frites	Pennes HVE Courgettes braisées	Brocolis 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 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**

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 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Concombres , Vinaigrette Salade de lentilles aux échalotes , Vinaigrette Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes	Radis , Beurre Quinoa façon taboulé libanais Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Tomates au basilic , Vinaigrette Lentilles corail façon houmous au persil et son toast Salade de chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Œuf mimosa Céleri rave sauce rémoulade Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte
Gratin de pennes BIO façon napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce citron	Bœuf à la tomate Colin MSC meunière	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Chili sin carne pois BIO Œufs brouillés au fromage et ciboulette	Filet de merlu MSC au pesto Escalope de dinde , Sauce crème
Cuisses de poulets à la texane	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara	Rougail de saucisses fumées
Pennes BIO Tomates à la provençale	Gratin d'épinard Coeur de blé	Salade verte Frites	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Poêlée de courgettes et d'aubergines 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 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 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**

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 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Les pâtes		Street food		Poisson à l'honneur
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Tomates , Vinaigrette Crêpe aux champignons Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Salade de thon au maïs , Vinaigrette Radis , Beurre Pâté de campagne	Betteraves , Vinaigrette aux échalotes Haricots rouges au maïs , Vinaigrette aux échalotes Céleri rave râpé , Vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc Œuf dur mayonnaise Choux fleurs sauce cocktail	Concombres , Sauce tzatziki Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse Sauce Carbonara	Poulet au curry et au lait de coco Omelette au cheddar	Panini jambon Emmental Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cordon bleu de dinde Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Filet de cabillaud MSC , Sauce à l'oseille Chipolatas
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature
Spaghettis Petits pois aux oignons	Coeur de blé Potimarron rôti	Pommes de terre persillées Choux rouges confits aux pommes	Carottes braisées Riz pilaf	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
Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne Fruits de saison Yaourt aromatisé	Banane à la crème anglaise Flan au caramel Fruits de saison	Tarte aux myrtilles du chef Yaourt aux fruits Fruits de saison	Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison Liégeois à la vanille	Compote de pommes Crème dessert au caramel Fruits de saison
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**

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.