OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Les pâtes		La street food		Le poisson à l'honneur
Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Endives Locales aux pommes , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette Carottes Locales râpées , Vinaigrette	Salade verte , Vinaigrette Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pois chiches , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail Saucisson à l'ail , Cornichons Céleri rave râpé , Vinaigrette
Macaronis HVE , Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Emincé de pois et blé , Sauce curry Omelette à la ciboulette	Pizza tomate mozzarella Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Rôti de porc BBC au miel et 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 de blé à la tomate et au basilic	Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Quiche au fromage du chef
Macaronis HVE Petits pois aux oignons	Riz créole Butternut rôtie	Frites Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Semoule HVE	Brocolis 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 à la vanille et au 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.

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 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Les pâtes			Le poisson à l'honneur
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Rillettes de sardines sur toast 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
Ravioli à la sauce tomate Colin MSC , Sauce à l'échalote	Rôti de dinde , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraiches et ail	Parmentier de lentilles à la tomate Nuggets végétariens , Sauce barbecue	Filet de colin MSC , Sauce au citron Chili con carne
Saucisse de Toulouse	Boulettes au bœuf BIO et aux épices	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
Tortis HVE Haricots plats en persillade	Coeur de blé Brocolis	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
Fruits de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Compote de pommes et bananes	Fruits de saison Poire belle Hélène Gaufre au sucre glace	Cake vanille du chef 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.

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 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Les pâtes		La street food		Le poisson à l'honneur
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Salade de coquillettes HVE aux olives vertes	Wrap de thon aux carottes râpées Œuf dur mayonnaise Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Endives Locales aux pommes , Vinaigrette Houmous du chef et ses croûtons Fenouil râpé à l'orange	Carottes Locales râpées , Vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Rosette lyonnaise et cornichons	Potage de légumes Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz , Vinaigrette
Tortellini ricotta épinards Omelette aux fines herbes	Jambon braisé , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Merguez Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Blanquette aux deux poissons Boulettes au veau , 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	Poêlée de carottes et butternuts Frites	Semoule HVE Tajine de légumes d'Hiver	Poêlée de carottes et butternuts 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 Liégeois à la vanille	Crème dessert au chocolat Fruits de saison Compote de poires	Suisse aromatisé Fruits de saison Salade de fruits du chef	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 œufs du chef	Rocher coco du chef	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.

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 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Les pâtes

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Crêpe au fromage Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Chou blanc râpé , Vinaigrette Radis noir râpé , Vinaigrette aux échalotes Pâté de campagne , Cornichons	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de thon au fromage blanc Betteraves , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Coleslaw Salade de pois chiches feta AOP coriandre
Tortillini au boeuf et sauce tomate Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Bolognaise de pois BIO Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Panini au poulet sauce barbecue Fajitas au thon	Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin MSC pané	Couscous végétarien	Saucisses de Strasbourg
Pommes de terre sautées Potimarron rôti	Coquillettes HVE Épinards à la crème	Salade verte , Vinaigrette Riz pilaf	Lentilles HVE Carottes braisées	Brocolis aux oignons Semoule HVE
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 Crème aux œufs	Yaourt aromatisé Fruits de saison Compote de pommes	Fruits de saison Pain perdu caramélisé du Chef Fromage blanc à la confiture de fraises	Mousse au chocolat du chef Fruits de saison Compote de fruits	Salade de fruits du chef Fruits de saison Crème dessert à la vanille
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 - 59370 Mons en Baroeul.

OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 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	Salade de carottes à la marocaine , Vinaigrette Salade mexicaine , Vinaigrette Salade de haricots verts , Vinaigrette
Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Filet de hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf façon bourguignon Omelette	Hamburger bacon et cheese Filet de colin MSC , Sauce estragon	Coquillettes HVE , Bolognaise de pois BIO Coquillettes HVE , Sauce aux 3 fromages	Calamars à la romaine , Sauce tartare Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Pennes BIO aux trois fromages (Emmental BIO)	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	Frites Carottes aux oignons	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.

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 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 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	Endives à la mimolette , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry , 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
Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Sauté de porc , Sauce caramel Filet de colin MSC , Sauce nantua	Croque monsieur Filet de saumon rôti , sauce à l'aneth	lasagnes aux légumes d'hiver Falafels , Sauce blanche	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun
Saucisse de Toulouse	Boulettes au veau à la crème et aux champignons	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara	Rougail de saucisses fumées
Frites Choux-fleurs rôti	Nouille de riz Poêlée asiatique de pépinettes BIO	Salade verte Coeur de blé	Brocolis à l'ail Pennes HVE	Semoule HVE Épinards
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	Crème aux œufs 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.

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 Décembre au Jeudi 17 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 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 , Toasts Batavia à l'avocat et crevettes , Vinaigrette Terrine de colin MSC
Mac and cheese aux pois chiches HVE Quiche au fromage feuilletée du chef	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Assiette kebab Colin MSC façon blanquette	Suprême de poulet , Sauce au marron Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	
Macaronis HVE Brocolis gratinés	Salade verte , Vinaigrette	Riz pilaf Céleri braisé	Pommes noisettes Haricots verts
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 aux 3 chocolats Clémentine Salade de fruits du chef
Beignet aux pommes	Crème aux œufs du chef	Rocher coco du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

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.