

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Endives aux pommes , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées , Vinaigrette Potage de légumes Friand au fromage	Céleri rave sauce rémoulade Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pâtes , Vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs Taboulé d'Hiver Coleslaw d'Hiver	Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Saucisson à l'ail Macédoine mayonnaise
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Tajine végétarien aux pois chiches Omelette à la ciboulette	Sauté de porc à la moutarde Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature
Macaronis Petits pois aux oignons	Semoule Butternut rôtie	Riz créole Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Écrasé de pommes de terre du chef	Fondue de poireaux Lentilles vertes
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Compote de pommes HVE Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé Fruit de saison Donut	Fruit de saison Crumble aux pommes du chef Fromage blanc à la confiture	Tarte au chocolat du chef Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison Salade de fruits du chef Yaourt aux fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Laitue aux noix , Vinaigrette Salade de riz et maïs , Vinaigrette Émincé de champignons	Taboulé d'Hiver Betteraves rouges , Vinaigrette Potage de légumes	Velouté de potiron au curry Choux fleurs rôtis sauce mayonnaise au jus de pois chiches Radis noir râpé sauce rémoulade	Salade mexicaine Crêpe au fromage Mousse de foie , Cornichons
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Tortilla de pommes de terre aux oignons	Rôti de dinde , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie	Parmentier de lentilles à la tomate Gnocchis sauce fromagère	Filet de colin MSC , Sauce au citron Jambalaya aux saucisses
Rôti de porc au miel et à la moutarde	Saucisses de Strasbourg	Escalope Viennoise , Sauce Napolitaine	Nuggets à la volaille , Sauce barbecue
Haricots beurre persillés , Boulgour Frites Haricots beurre persillés	Torsades Salsifis gratinés	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis , Mitonné de légumes rôti d'Hiver Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Ile flottante du chef Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Compote de pommes et banane du chef Gaufre au sucre glace	Cake vanille du chef Fruit de saison Liégeois chocolat	Fruit de saison Crème dessert au caramel Salade de fruits du chef
Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Pizza à la tomate et mozzarella	Rosette lyonnaise et cornichons Wrap de thon aux carottes râpées Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Salade espagnole Potage de légumes	Carottes râpées , Vinaigrette Houmous du chef et ses croustons Œuf dur mayonnaise	Velouté aux champignons Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Paella végétarienne aux pois chiches Quiche ricotta épinards	Pot au feu Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Rôti de porc , Jus lié thym et citron Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon Boulettes à l'agneau , Sauce curry
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara
Salade verte	Légumes pot au feu Pommes de terre persillées	Semoule Choux-fleurs en gratin	Rata de légumes Hivernale du chef Lentilles vertes	Coquillettes Potimarron rôti
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Mousse au chocolat du chef Fruit de saison Crème dessert vanille , Crème aux œufs du chef	Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Crème aux œufs	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Tarte fine aux pommes	Spritz du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aux fruits , Velouté aux fruits Crème dessert caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Saucisson à l'ail , Cornichons Velouté aux carottes Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage Parmentier salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Chou blanc râpé , Vinaigrette Toast au chèvre Salade de riz aux artichauts Feuilletés saucisses façon hot dog	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Radis noir râpé , Vinaigrette à l'echalotes Betteraves rouges , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Carottes râpées au citron Oeuf mimosa au houmous
Omelette fromagère Sauté de dinde façon blanquette	Tortellini ricotta épinards , Sauce tomate Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC	Jambon blanc Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
Rougail de saucisses fumées	Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate
Petits pois aux oignons Riz pilaf	Épinards à la crème	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes Navets braisés glacés	Brocolis aux oignons Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Yaourt aux fruits Éclair au chocolat	Halwa Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Panna cotta nature , Coulis de fruits rouges Yaourt aromatisé	Gâteau au citron du chef Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Compote pommes bananes Fruit de saison Flan nappé caramel
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Taboulé d'Hiver	Feuilleté au fromage Champignons à la crème Potage de légumes , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Mousse de foie , Cornichons Pamplemousse	Velouté de légumes verts Coleslaw purple Poireaux , Vinaigrette	Salade de pommes de terre , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Filet de hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bolognaise de pois BIO Pastasotto au brocolis et gorgonzola AOP	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon	Bœuf façon bourguignon Omelette nature	Calamars à la romaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Palette à la diable	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Paupiette au veau , Sauce forestière	Sauce au reblochon AOP	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge
Frites Épinards à la crème	Penne	Petits pois au jus Boullgour	Carottes aux oignons jaunes Macaronis	Purée de potiron Riz pilaf
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Mousse chocolat Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Éclair au chocolat Ile flottante et crème anglaise	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Crème dessert saveur chocolat , Crème dessert pralinée du chef	Coupe banane caramel Fruit de saison Fromage blanc à la confiture
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Salade de perles de pâtes à la mimolette Betteraves au maïs , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Rosette lyonnaise et cornichons Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Bouillon de légumes aux vermicelles Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Pâté de campagne , Vinaigrette Carottes cuites au cumin et citron Salade fromagère
Saucisse fumée Colin MSC meunière	Tartiflette (reblochon AOP) Filet de colin MSC , sauce Dijonnaise	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Falafels , Sauce blanche Omelette fromagère	Saumon façon blanquette Rôti de porc , Sauce forestière
Travers de porc marinés	Waterzoi de poulet	Colin pané	Couscous végétarien	Saucisses de Strasbourg
Lentilles vertes Poêlée de légumes d'Hiver	Pommes de terre vapeur Choux-fleurs rôti au four	Salade verte	Brocolis à l'ail Semoule	Torsades Fondue d'épinards à l'ail
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois chocolat Compote de fruits	Poires au sirop Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Fromage blanc aux mueslis chocolats Crème dessert praliné	Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison Flan caramel	Salade de fruits du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Céleri rave râpé , Vinaigrette	Haricots rouges au maïs Pâté de campagne , Cornichons Chou blanc râpé façon rémoulade	Repas de Noël "Grand froid"	
Boulettes au soja à la tomate et au basilic Quiche feuilletée au fromage	Sauté de bœuf à la moutarde Colin MSC meunière	Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote		Salade de riz, maïs et ciboulette Potage de légumes Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Jambalaya de légumes et haricots rouges	Émincé de poulet , Sauce blanche	Paupiette au veau , Jus lié thym et citron		Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Pilon de poulet tex-mex
Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti	Penne	Panais rôtis au miel Riz pilaf		Rôti de porc aux champignons
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Poêlée de légumes d'Hiver Semoule
Fruit de saison Banane au chocolat et à l'amande Yaourt aromatisé	Flan caramel Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier		Fruit de saison Liégeois chocolat Compote de pommes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain