

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Betteraves , Vinaigrette Feuilletés saucisses façon hot dog Salade de pommes de terre aux herbes	Pamplemousse Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Baguette façon pizza du chef Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Fenouil râpé à l'orange	Velouté aux choux-fleurs Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange Macédoine mayonnaise	Céleri rave sauce rémoulade Effiloché d'endives , Vinaigrette Taboulé d'Hiver
Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Pilon de poulet rôti mariné Bouchée de la mer au colin MSC	Jambon blanc Omelette fromagère	Cheeseburger Fish and chips de colin MSC	Sauce aux 3 fromages Galette de haricots rouges et parmesan AOP
Paupiette au veau façon marengo	Escalope de dinde , Sauce forestière	Merguez	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Omelette nature
Semoule Brocolis aux oignons	Petits pois aux oignons Riz Madras	Haricots verts à l'ail Tortis	Frites Salade verte	Coquillettes Fondue de poireaux à la crème
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 Flan nappé caramel	Beignet nature Fruit de saison Liégeois vanille	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Tarte Bourdalou	Pot de glace Fruit de saison Cocktail de fruits	Compote de pommes et cannelle Fruit de saison Mousse au citron

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Pâté de campagne Chou blanc râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Carottes râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast	Salade de riz, betteraves et ciboulette Friand au fromage Potage de légumes	Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème Coleslaw
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette Risotto aux champignons et parmesan AOP	Rôti de bœuf , Sauce poivre Nuggets au poisson	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon	Colin MSC façon blanquette Sauté de porc , sauce Dijonnaise
Rôti de porc au miel et à la moutarde	Saucisses de Strasbourg	Escalope Viennoise , Sauce Napolitaine	Nuggets à la volaille , Sauce barbecue	Boulettes au soja à la tomate et au basilic
Haricots verts à l'ail Boulgour	Riz créole Fondue de poireaux	Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym	Macaronis Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé	Liégeois vanille Fruit de saison Pomme rôtie et crumble	Coupe banane caramel Fruit de saison Panna cotta au coulis de kiwis	Cake à la noix de coco Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Compote de pommes Yaourt aux fruits

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de patate douce Radis , Beurre	Charcuterie et condiments Poireaux , Vinaigrette aux échalotes Chou blanc râpé aux noix et emmental	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Salade de haricots verts	Potage de légumes Pizza aux quatre fromages Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette à la Normande Endives aux noix , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf au paprika Colombo de colin MSC	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Omelette aux oignons	Haricots blanc façon blanquette Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
Saucisse de Toulouse	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Steak burger au veau , Sauce crème au bleu	Sauce Carbonara	Rougail de saucisses fumées
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Pommes de terre rissolées	Semoule Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	Riz créole Céleri rôti	Fondue d'épinards à l'ail Torsades
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Quatre quart	Yaourt aux fruits Fruit de saison Crème dessert au caramel	Fruit de saison Liégeois chocolat Donut	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Ile flottante du chef Suisse fruité

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes	Potage de légumes Salade de haricots blancs, vinaigre de xères et persil Tzatziki aux betteraves	Roulé au chorizo Carottes râpées , Vinaigrette Rillettes de colin MSC	Céleri rave sauce rémoulade Houmous du chef et son toast Taboulé de radis et ses fênes aux amandes	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw Velouté aux champignons Salade de riz, maïs et ciboulette
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	Quiche normande Falafels	Rôti de dinde , Sauce crème Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille	Steak haché de boeuf Marmite du pêcheur au colin MSC	Fish and chips de colin MSC Chipolatas aux herbes
Omelette aux poivrons	Côte de porc grillée , Sauce charcutière	Flammekueche	Émincé de dinde , Sauce tomate	Palette à la diable
Riz pilaf au thym Endives braisées	Panais rôtis au miel Coquillettes	Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika	Haricots verts à l'ail Boulgour	Frites Salade verte
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Mousseline vanille et coulis de framboises	Fruit de saison Crème dessert vanille Pomme rôtie et crumble	Cake chevalier du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aux fruits Semoule au caramel

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Mortadelle , Cornichons	Concombres , Sauce au fromage blanc Salade de pommes de terre aux herbes Poireaux rôtis façon gribiche	Radis , Beurre Pêche au thon Salade verte , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Cornet de jambon à la russe Salade d'haricots verts aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette Chou blanc râpé façon rémoulade Betteraves , Vinaigrette
Jambon braisé Omelette fromagère	Curry de lentilles au lait de coco Burritos aux légumes d'Hiver	Nuggets à la volaille Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Waterzooï de colin MSC Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Paupiette au veau , Sauce forestière	Sauce au reblochon AOP	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge	Travers de porc marinés
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail	Petits pois au jus Patates douces rôtie aux thym	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés 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
Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Semoule au lait	Crème dessert praliné Fruit de saison Coupe banane caramel	Ile flottante du chef Fruit de saison Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruit de saison Suisse fruité

Midi - OGEC STV ST GERMAIN

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Brocolis façon guacamole et son toast	Taboulé Pâté de campagne , Cornichons Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Céleri rave râpé sauce cocktail Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Wrap de thon aux carottes râpées	Friand au fromage Chou blanc râpé , Sauce fromage blanc ail et curry Pamplemousse
Steak haché de boeuf Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise	Escalope de porc , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce tartare	tortilla aux oignons Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices pilon de poulet rôti aux épices couscous
Waterzoi de poulet	Colin MSC pané	Couscous végétarien	Saucisses de Strasbourg	Jambalaya de légumes et haricots rouges
Frites Épinards à la crème	Petits pois aux oignons Riz créole	Choux-fleurs en gratin Coeur de blé	Haricots verts a l'étuvés	Légumes couscous printanier Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Pomme au four à la cannelle	Fruit de saison Flan nappé caramel Smoothie banane kiwi	Flan pâtissier du chef sans pâte Yaourt aux fruits Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Panna cotta aux framboises	Fruit de saison Pêche , Coulis de fruits rouges Liégeois chocolat