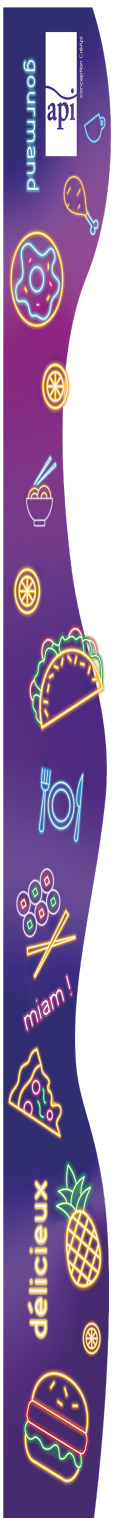
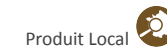
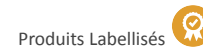
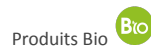




Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle





| | lundi 04 mars | mardi 05 mars | mercredi 06 mars | jeudi 07 mars | vendredi 08 mars |
|----------|--|--|---|---|---|
| DÉJEUNER | SALADE DE PATES SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS assortiments d'entrées | OEUF MAYONNAISE CHOU BLANC AUX POMMES assortiments d'entrées | MACHE AUX NOIX HARICOTS VERTS VINAIGRETTE assortiments d'entrées | CÉLERI RÉMOULADE CAROTTE LOCALE VINAIGRETTE A L'ORANGE assortiments d'entrées | PIZZA FROMAGE / VIANDE SALADE D'ENDIVES assortiments d'entrées |
| | BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE | BURGER POISSON SCE ESTRAGON | OMELETTE AU FROMAGE PILONS DE POULET EPICE | GRATIN DE POISSON MSC CHIPOLATAS | PATES CARBONARA POISSON MEUNIÈRE CITRON |
| | BROCOLI SEMOULE | SALADE VERTE FRITES | COEURS DE BLE POELEE DE LEGUMES | PETITS POIS AUX OIGNONS RIZ | TORTIS FONDUE DE POIREAUX A LA CREME |
| | CAMEMBERT FRUIT DE SAISON TROPEZIENNE assortiments de desserts | MIMOLETTE CREME PRALINEE CLAFOUTIS assortiments de desserts | ST NECTAIRE FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE FLAN PATISSIER assortiments de desserts | CHÈVRE CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | YAOURT LOCAL SUCRE COMPOTE POMME CANNELLE LOCALE BROWNIES assortiments de desserts |

| | lundi 04 mars | mardi 05 mars | mercredi 06 mars | jeudi 07 mars | vendredi 08 mars |
|-------|---|---|---|--|------------------|
| DINER | VELOUTE CAROTTES CHILI CON CARNE SALADE VERTE RIZ FROMAGES GAUFRE FRUIT DE SAISON | SALADE DE POMMES DE TERRE ROTI DE PORC SCE BOURGUIGNONNE PETITS POIS PATES FROMAGES FROMAGE BLANC AU CASSIS FRUIT DE SAISON | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE QUICHE AU THON TOMATE OU PIZZA SALADE VERTE LOCALE FROMAGES CREME CHOCOLAT FRUIT DE SAISON | MACEDOINE MAYONNAISE CORDON BLEU BUTTERNUT POMMES DE TERRE LAITAGES FRUIT DE SAISON | |

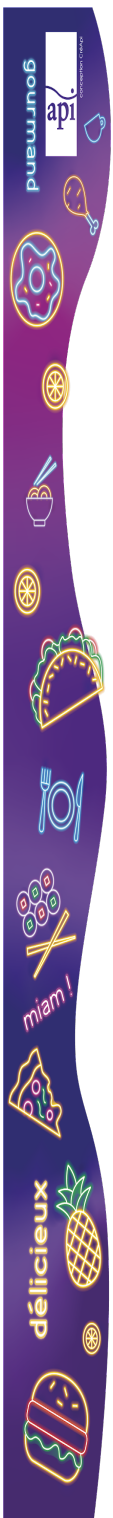
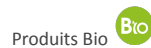




Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|----------|---|---|---|--|---|
| DÉJEUNER | RADIS ROSES ET BEURRE CHAMPIGNONS A LA CREME assortiments d'entrées | TABOULE TORTIS AU SURIMI assortiments d'entrées | DUO DE CRUDITES OEUFS MIMOSA assortiments d'entrées | COLESLAW CHOU FLEUR assortiments d'entrées | ENDIVES AUX NOIX BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU JUS DE SAISON assortiments d'entrées |
| | SAUTÉ DE PORC AU CURRY LOCAL  QUICHE AU FROMAGE | HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES COLOMBO DE POISSON MSC  | POISSON PANE SAUCE AU CITRON MERGUEZ AU JUS | BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE PAELLA VG | FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME  NUGGETS DE VOLAILLE |
| | FLAGEOLETS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | CAROTTES LOCALES  FRITES | SEMOULE NAVETS AU JUS | POELEE DE LEGUMES DE SAISON RIZ | PUREE FONDUE D'ÉPINARDS |
| | EDAM POIRE RÔTIE AU SPÉCULOOS | EMMENTAL FRUIT DE SAISON | CAMEMBERT LIÉGEOIS CHOCOLAT | GOUDA CRUMBLE DE FRUITS | YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON |
| | ROULÉ CONFITURE assortiments de desserts | TARTE À LA BANANE assortiments de desserts | CLAFOUTIS AUX FRUITS assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | CARROT CAKE assortiments de desserts |

| | lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|-------|---|---|--|--|------------------|
| DINER | CELERI REMOULADE POISSON PANE CITRON PUREE DE CAROTTES PENNE FROMAGES CREME PRALINE FRUIT DE SAISON | BETTERAVES ROUGES BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES RIZ SALSIFIS FROMAGE GATEAU AU YAOURT FRUIT DE SAISON | SALADE COMPOSEE AVOCAT QUICHE POULET OU KEKAB/ FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE LAITAGES FRUIT DE SAISON | RADIS ROSE ET BEURRE OMELETTE CHAMPIGNONS BLE FROMAGES PETITS SUISSES AUX FRUITS FRUIT DE SAISON | |



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle



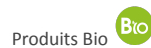
Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine). Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



| | lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|--------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------|---|--|
| DÉJEUNER | HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE | BAGUETTE AU CAMEMBERT | RILLETES DE POISSON MSC | COLESLAW | CELERI REMOULADE |
| | SALADE LOCALE AU FROMAGE | BAGUETTE AU CHEVRE | MAQUEREAUX | TABOULÉ DE RADIS ET SES FANES AUX AMANDES | CHAMPIGNONS |
| | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées |
| | ESCALOPE DE PORC SAUCE DIABLE | JAMBALAYA VG AUX LEGUMES ET HARICOTS ROUGES | FAJITAS | FISH AND CHIPS | SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE FORESTIÈRE |
| | FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE | OMELETTE A L'ALSACIENNE | SAUTE DE VOLAILLE BASQUAISE | SAUTE DE BOEUF LOCAL A L'IRLANDAISE) | PATES AUX FRUITS DE MER |
| | CHOU FLEUR ROTI | RIZ BASMATI | HARICOTS VERTS | FRITES FRAICHES | PATES |
| | LENTILLES | ENDIVES BRAISEES | BOULGOUR | BROCOLIS GRATINÉS | FONDUE DE POIREAUX |
| | ST NECTAIRE | ST PAULIN | TOMME NOIRE | BRIE | PETIT SUISSE |
| FRUIT DE SAISON | ANANAS ROTI | FRUIT DE SAISON | COUPE FACON IRISH COFEE | FLAN PATISSIER CHOCOLAT | |
| GAUFRE AU SUCRE | DONUTS | ECLAIR | CHEESECAKE | FRUIT DE SAISON | |
| assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | |

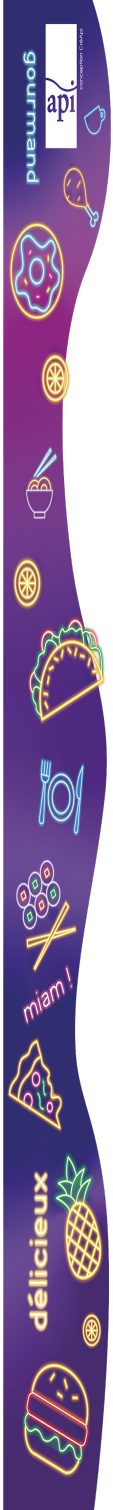
CHINE

| | lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|-------|---------------------------------------|------------------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------|
| DINER | BROCOLIS VINAIGRETTE | NEMS | CAROTTES CUITES AU CUMIN | SALADE DE PENNE BASILIC ET THON | |
| | BRANDADE DE COLIN MSC | SAUTE DE BOEUF A L'ASIATIQUE | BRUSCHETTAS | VEAU HACHE AU JUS | |
| | JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE | CELERI | OU PIZZA | POEEE DU CHEF | |
| | FROMAGES | NOUILLES CHINOISES | SALADE VERTE | RIZ | |
| | LIEGEOIS VANILLE | FROMAGES | FROMAGES | LAITAGE | |
| | FRUIT DE SAISON | GATEAU MANGUE | PANNA COTTA AU COULIS | FRUIT DE SAISON | |
| | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | | | |



#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine). Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



| | lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|----------|---|--|---|--|--|
| DÉJEUNER | RADIS ROSES ET BEURRE SALADE D'ENDIVES AUX POMMES assortiments d'entrées | CONCOMBRE VINAIGRETTE OEUF DUR BETTERAVES MAYONNAISE assortiments d'entrées | CAROTTES LOCALES RÂPÉES À L'ÉCHALOTE CORNET DE JAMBON À LA RUSSE assortiments d'entrées | SALADE DE BLE SALADE DE RIZ MAIS ET THON assortiments d'entrées | BROCOLI AMANDES TERRINE DE POISSON assortiments d'entrées |
| | ROUGAIL SAUCISSES FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE | PIZZA VG BLANQUETTE DE DINDE | LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES VEGETARIENNE | WATERZOÏ DE VOLAILLE LOCALE WATERZOÏ DE COLIN MSC | CALAMARS A LA ROMAINE PATES BOLO VEGE |
| | RIZ PETITS POIS AU JUS | POEELE DE SAISON COEUR DE BLE MADRAS | SALADE VERTE - | HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POTATOES | EPINARDS A LA CREME PATES |
| | TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT CITRON CRÊPE AU SUCRE assortiments de desserts | EDAM FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOCOLAT assortiments de desserts | CHÈVRE FRUIT DE SAISON CAKE AU FROMAGE BLANC ET FRUITS assortiments de desserts | YAOURT SALADE DE FRUITS DU CHEF TARTE AUX POMMES assortiments de desserts | GOUDA DESSERT DE PÂQUES (FINGER AU CHOCOLAT) FRUIT DE SAISON assortiments de desserts |

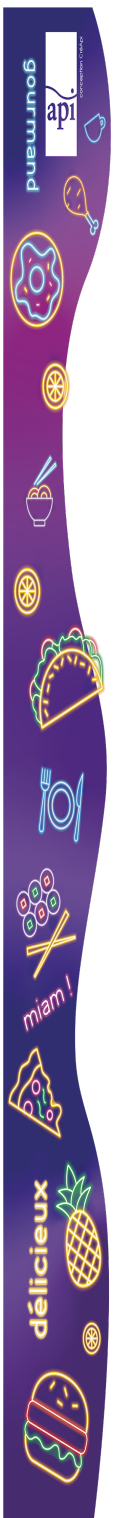
| | lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|-------|--|--|---|---|------------------|
| DINER | BETTERAVES AU MAIS PATES BOLOGNAISE SALADE VERTE - LAITAGE COMPOTE FRUIT DE SAISON | MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE PILONS DE POULET A LA TEXANE FRITES HARICOTS PLATS FROMAGES COOKIES FRUIT DE SAISON | POMELO QUICHE FEUILLETEE AU FROMAGE OU PLANCHA SALADE VERTE FROMAGES SOUPE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON | OEUF DUR MAYONNAISE COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGES FRUIT DE SAISON | |

GATEAU D'ANNIVERSAIRE



#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



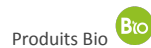
Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



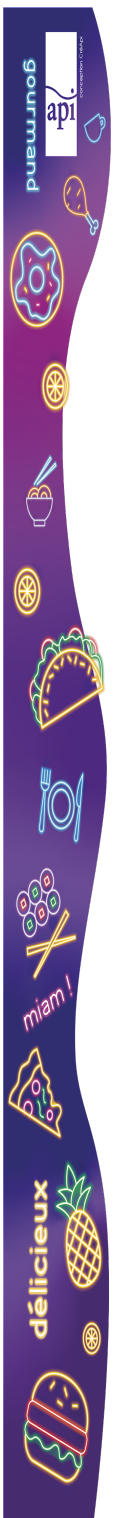
| | lundi 01 avril | mardi 02 avril | mercredi 03 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril |
|----------|----------------|--|--|--|--|
| DÉJEUNER | | CÉLERI RAVE SAUCE COCKTAIL SALADE VERTE LOCALE EMMENTAL assortiments d'entrées | FRIAND VIANDE FRIAND AU FROMAGE assortiments d'entrées | BETTERAVES ROUGES TERRINE DE LEGUMES assortiments d'entrées | SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF SALADE DE PATES assortiments d'entrées |
| | | COUSCOUS POULET FILET DE HOKI MSC AUX ÉPICES | ESCALOPE DE PORC GRATINÉ A LA MOUTARDE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE | LASAGNES VG & SALADE OMELETTE AU FROMAGE | FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE COLOMBO DE DINDE LOCAL A LA POMME |
| | | LEGUMES COUSCOUS SEMOULE | PETITS-POIS AUX OIGNONS POMMES DE TERRE LOCALES | PATES HARICOTS VERTS | CHOU-FLEUR EN GRATIN FRITES |
| | | EMMENTAL | YAOURT | MIMOLETTE | ST NECTAIRE |
| | | FRUIT DE SAISON GATEAU AU CITRON assortiments de desserts | CRUMBLE POMME POIRE LOCALE ECLAIR VANILLE assortiments de desserts | MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF GATEAU DU CHEF assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON SPONGE CAKE assortiments de desserts |

| | lundi 01 avril | mardi 02 avril | mercredi 03 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril |
|-------|----------------|---|-----------------------|--------------------------------------|-------------------|
| DINER | | CONCOMBRES A LA BULGARE | RADIS ROSES AU BEURRE | CHOU FLEUR ET VINAIGRETTE A LA POMME | |
| | | CARBONARA | GALETTE DE SARRAZIN | GALOPIN DE VEAU AU JUS | |
| | | SPAGHETTIS | OU FAJITAS | COURGETTES | |
| | | CELERI RÔTI | SALADE VERTE LOCALE | BOULGOUR | |
| | | FROMAGES ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE | LAITAGE | FROMAGES | |
| | | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | FAR AUX POMMES FRUIT DE SAISON | |








#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



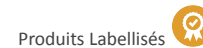
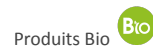
Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine). Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| | lundi 08 avril | mardi 09 avril | mercredi 10 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril |
|----------|---|--|--|--|--|
| DÉJEUNER | CONCOMBRE VINAIGRETTE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE assortiments d'entrées | SALADE DE CRUDITES CÉLERI RÉMOULADE assortiments d'entrées | MACEDOINE MAYONNAISE CAROTTES RAPEES LOCALES FAÇON MALTAISE  assortiments d'entrées | OEUF MAYO CHAMPIGNONS VINAIGRETTE assortiments d'entrées | TARTE AUX LEGUMES TARTE FINE OIGNONS MOZZARELLA assortiments d'entrées |
| | PILONS DE POULET MARINE FRICASSEE DE POISSON MSC  | CALAMARS A LA ROMAINE ESCALOPE DE DINDE LOCALE AUX 4 ÉPICES  | OMELETTE JAMBON BRAISE | PATES BOLOGNAISE PASTA PARTY (sauce pois chiches) | CHIPOLATAS FILET DE HOKI MSC SAUCE NANTUA |
| | NAVETS BRAISÉS ET CAROTTES LOCALES  | RIZ CREOLE | HARICOTS PLATS | TORTIS | SALSIFIS TOMATES |
| | PUREE DE PATATES DOUCES | ÉPINARDS FONDANTS | CEREALES GOURMANDES | BROCOLIS | POTATOES |
| | ST PAULIN | YAOURT SUCRE | CANTAL | CHÈVRE LOCAL  | CAMEMBERT |
| | TARTE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | BANANE SAUCE CARAMEL CARROT CAKE assortiments de desserts | POIRE RÔTIE GÂTEAU AU YAOURT assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON COOKIE DU CHEF assortiments de desserts | SEMOULE AU LAIT GÂTEAU AU CHOCOLAT assortiments de desserts |

| | lundi 08 avril | mardi 09 avril | mercredi 10 avril | jeudi 11 avril | vendredi 12 avril |
|-------|--------------------------------------|---|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| DINER | FEUILLETE AU FROMAGE | HARICOTS VERTS | CHOU CRU AUX POMMES | HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL | |
| | OMELETTE NATURE | CHILI CON CARNE | CHEESEBURGER | TAJINE DE POISSON | |
| | COQUILLETTE | RIZ CREOLE | FRITES | BOULGOUR | |
| | CHAMPIGNONS | SALADE VERTE | SALADE VERTE | LEGUME COUSCOUS | |
| | FROMAGES | FROMAGES | LAITAGE | FROMAGES | |
| | BATONNET DE GLACE FRUIT DE SAISON | SMOOTHIE BANANE KIWI FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | MOUSSE CHOCOLAT | |

GATEAU D'ANNIVERSAIRE



#REF! #

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

