



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	CÉLÉRI 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	



#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

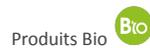




Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

	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	RILLETTES 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	POEELE 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.



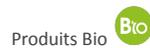
Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

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.

