


Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle


| | lundi 29 avril | mardi 30 avril | mercredi 01 mai | jeudi 02 mai | vendredi 03 mai |
|---------|--|--|--------------------------|---|--|
| DÉJUNER | CREPE FROMAGE CREPE CHAMPIGNONS assortiments d'entrées | OEUF MIMOSA CAROTTES LOCALES RÂPÉES assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | CHOU ROUGE FAÇON RÉMOULADE RADIS ROSES ET BEURRE assortiments d'entrées | BETTERAVES VINAIGRETTE CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE assortiments d'entrées |
| | POULET LOCAL FAÇON TEX MEX DOS DE LIEU MSC SAUCE CITRON | PATES BOLOGNAISE PATES AUX FRUITS DE MER | | PIZZA AUX FROMAGES PIZZA REINE | FILET DE COLIN MSC A LA CIBOULETTE MERGUEZ |
| | HARICOTS VERTS BIO SEMOULE | FONDUE DE POIREAU | | SALADE VERTE LOCALE | EPINARDS A LA CREME FRITES |
| | GOUDA | EMMENTAL | | CHÈVRE LOCAL | CAMEMBERT |
| | LIÉGEOIS CHOCOLAT COOKIES assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON TARTE AUX POMMES assortiments de desserts | assortiments de desserts | YAOURT LOCAL GATEAU AU YAOURT assortiments de desserts | CAKE VANILLE DU CHEF FRUIT DE SAISON assortiments de desserts |

| | lundi 29 avril | mardi 30 avril | mercredi 01 mai | jeudi 02 mai | vendredi 03 mai |
|-------|--|----------------|-----------------|--|-----------------|
| DINER | CHOU FLEUR QUICHE OU GALETTE BRETONNE | | | MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS OMELETTE | |
| | SALADE VERTE | | | BROCOLIS GRATINES | |
| | POELEE DE CHAMPIGNONS | | | RIZ | |
| | FROMAGES | | | FROMAGES | |
| | CREME PRALINE | | | FRUIT DE SAISON | |
| | FRUIT DE SAISON | | | GATEAU D'ANNIVERSAIRE | |

Produits Bio 

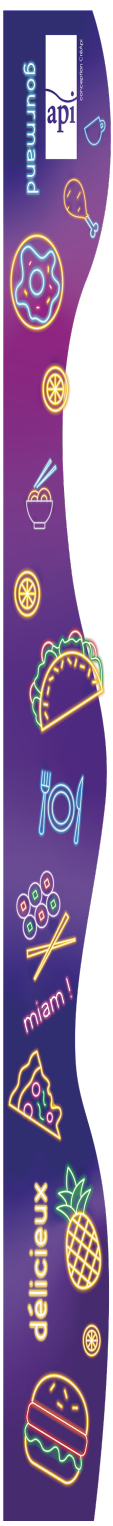
Produits Pêche durable 

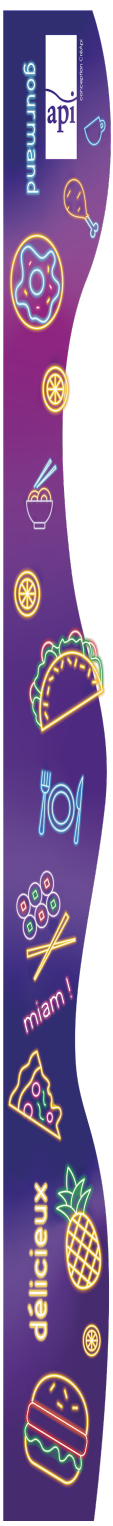
Produits Labellisés 

Produit Local 

#REF! #REF!


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



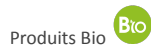


Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle



| | lundi 06 mai | mardi 07 mai | mercredi 08 mai | jeudi 09 mai | vendredi 10 mai |
|--------------------------|-------------------------------|---|-----------------|--------------|-----------------|
| DÉJUNER | SALADE ITALIENNE | FRIAND AU FROMAGE | | | |
| | TOMATE MOZZARELLA | FRIAND VIANDE | | | |
| | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | | | |
| | PÂTES CARBONARA | OMELETTE NATURE | | | |
| | ESCALOPE DE POULET AU PESTO | DHAL DE LENTILLES | | | |
| | PATES | CAROTTES LOCALES BRAISÉES  | | | |
| | HARICOTS PLATS / SALADE VERTE | RIZ CREOLE | | | |
| YAOURT SUCRE | TOMME NOIRE | | | | |
| PANNA COTTA FRAISES | FRUIT DE SAISON | | | | |
| TIRAMISU | TARTE CHOCOLAT | | | | |
| assortiments de desserts | assortiments de desserts | | | | |








| | lundi 06 mai | mardi 07 mai | mercredi 08 mai | jeudi 09 mai | vendredi 10 mai |
|-----------------|----------------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------------|
| DINER | CONCOMBRES VINAIGRETTE | | | | |
| | CUISSE DE POULET ROTI | | | | |
| | POMMES DE TERRE PERSILLEES | | | | |
| | POELEE DE LEGUMES | | | | |
| | FROMAGES | | | | |
| FRUIT DE SAISON | | | | | |



#REF! #REF!

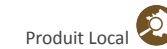
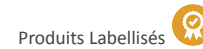
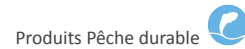
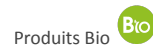
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 13 mai | mardi 14 mai | mercredi 15 mai | jeudi 16 mai | vendredi 17 mai |
|----------|--|---|--|--|---|
| DÉJEUNER | SALADE VERTE LOCALE AU MAÏS  COEURS DE PALMIERS AUX OIGNONS ROUGES assortiments d'entrées | HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE assortiments d'entrées | CONCOMBRE VINAIGRETTE BETTERAVES ROUGES assortiments d'entrées | CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE  CHOU FLEUR BIO À L'ÉCHALOTE  assortiments d'entrées | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES STRASBOURGEOISE  SALADE DE PATES assortiments d'entrées |
| | FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON  CORDON BLEU | CHIPOLATAS AUX HERBES POISSON MEUNIERE AU CITRON | BURGER DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE QUICHE EPINARDS CHEVRE | PASTA PARTY SAUCE FROMAGE PATES BOLOGNAISE | SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY  FILET DE COLIN MSC A LA CREME  |
| | BROCOLIS AUX OIGNONS BLE | Frites RATATOUILLE | BOULGOUR EPINARDS | TORTIS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | COURGETTES SAUTEES RIZ PILAF |
| | ST PAULIN | MI CHEVRE | CAMEMBERT | EMMENTAL | YAOURT NATURE SUCRE |
| | DONUTS FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON ROULÉ CONFITURE assortiments de desserts | FLAN CHOCOLAT ROSES DES SABLES assortiments de desserts | OEUFS AU LAIT CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF assortiments de desserts | COCKTAIL DE FRUITS CARROT CAKE assortiments de desserts |

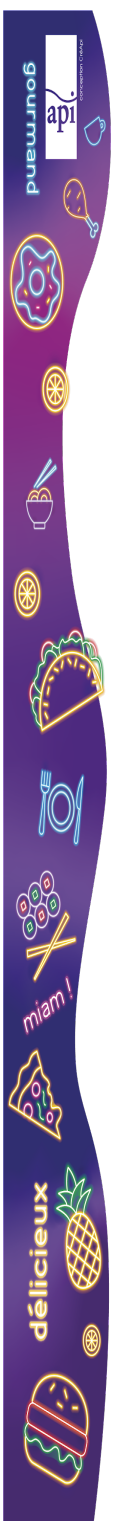
LES ILES

| | lundi 13 mai | mardi 14 mai | mercredi 15 mai | jeudi 16 mai | vendredi 17 mai |
|-------|---------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------|
| DINER | TABOULE | ACCRAS DE POISSON SAUCE TARTARE | TOMATE VINAIGRETTE | SALADE FROMAGERE EMMENTAL | |
| | ROTI DE PORC AU JUS | COLOMBO DE DINDE | BURGER | PILON DE POULET SAUCE BARBECUE | |
| | SALSIFIS | RIZ CREOLE | Frites | SEMOULE | |
| | PATES | ACHARD DE LEGUMES | OU PLANCHA | CHOU FLEUR | |
| | FROMAGE | FROMAGES | FROMAGES | LAITAGE | |
| | CREME VANILLE | ROCHER COCO DU CHEF | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE POMME | |
| | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | | FRUIT DE SAISON | |












#REF! #REF!

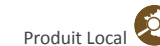
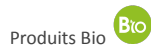
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

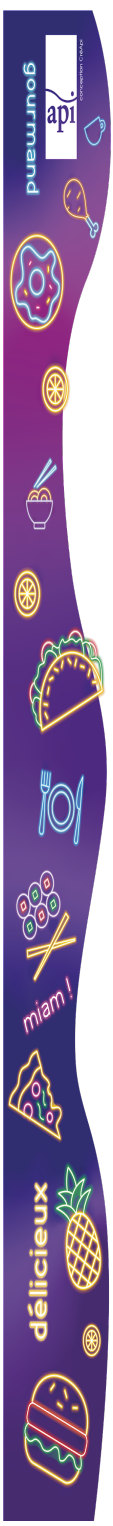
| | lundi 20 mai | mardi 21 mai | mercredi 22 mai | jeudi 23 mai | vendredi 24 mai |
|----------|---------------------------------|--|---|--|--|
| DÉJEUNER | | RADIS ROSES ET BEURRE | SAUCISSON À L'AIL | SALADE DE BLÉ À LA MEXICAINE | SALADE SIRTAKI (tomate, concombre, oignon rouge, feta) |
| | | SALADE DE TOMATES | SALAMI | SALADE DE LENTILLES | HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES  |
| | | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées | assortiments d'entrées |
| | | MIJOTE DE PORC LOCALE  BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE | SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES  MARMITE DU PÊCHEUR MSC  | EMINCE DE VOLAILLE LOCALE  GALETTE VG SAUCE TOMATE | FLAN DE THON A LA PROVENCALE BOULETTES DE BOEUF À LA SAUCE CURRY |
| | | Frites POELEE DE LEGUMES/ SALADE VERTE LOCALE  | CAROTTES LOCALES VICHY  SEMOULE | CELERI BRAISE PUREE DE PATATE DOUCE | COQUILLETES CHOU FLEUR  |
| | EDAM | COULOMMIERS | MIMOLETTE | CHEVRE LOCAL  | |
| | FRUIT DE SAISON QUATRE QUART | CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE FRUIT DE SAISON | CRÈME VANILLE RIZ AU LAIT | FRUIT DE SAISON SPONGE CAKE | |
| | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | |

| | lundi 20 mai | mardi 21 mai | mercredi 22 mai | jeudi 23 mai | vendredi 24 mai |
|-------|--------------|--|--|--|-----------------|
| DINER | | | | GRECE | |
| | | CAROTTES CUITES AU CUMIN STEAK HACHE DE VEAU GRILLE JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE RIZ FROMAGES CAKE AU CARAMEL BEURRE SALE FRUIT DE SAISON | WRAPS CRUDITES PATES BOLOGNAISE OU CARBONARA HARICOTS VERTS FROMAGES CREME CITRON | SALADE GRECQUE (TOMATE CONCUMBRES FETA) GYROS & SAUCE BLANCHE (PAIN GALETTE) POTATOES SALADE VERTE LAITAGE SALADE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON | |



#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 27 mai | mardi 28 mai | mercredi 29 mai | jeudi 30 mai | vendredi 31 mai |
|---------|--|--|--|---|---|
| DÉJUNER | BETTERAVES VINAIGRETTE RADIS BEURRE assortiments d'entrées | CAROTTES RAPEES LOCALES SALADE COMPOSEE ARTICHAUT assortiments d'entrées | SURIMI COCKTAIL CREPES AU FROMAGE assortiments d'entrées | PASTÈQUE SALADE AUX OEUFS assortiments d'entrées | ROSETTE ET CORNICHONS MOUSSE DE FOIE assortiments d'entrées |
| | PILON DE POULET TEXANE OMELETTE FROMAGE | JAMBON BRAISÉ POISSON MSC MEUNIÈRE | HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locales) PARMENTIER DE POISSON (pdt locales) | PIZZA FROMAGE PIZZA REINE | FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE FRICASSE DE DINDE FACON RABIATA |
| | PETITS POIS AUX OIGNONS FRITES | LENTILLES HARICOTS VERTS BIO AUX POIVRONS | SALADE VERTE LOCALE - | SALADE VERTE LOCALE COURGETTES AUX OIGNONS | RATATOUILLE RIZ PILAF |
| | CANTAL | TOMME BLANCHE | BÛCHE MI-CHÈVRE | YAOURT SUCRE | CAMEMBERT |
| | ABRICOT AU SIROP BROWNIES assortiments de desserts | LIEGEOIS GATEAU PEPITE DE CHOCOLAT assortiments de desserts | CRÈME AUX OEUFS DU CHEF BAVAROIS FRUITS ROUGES assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON PAIN PERDU assortiments de desserts | TARTE BOURDALOUE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts |

| | lundi 27 mai | mardi 28 mai | mercredi 29 mai | jeudi 30 mai | vendredi 31 mai |
|-------|--|--|---|---|-----------------|
| DINER | BETTERAVES ROUGES QUICHE FEUILLETÉE AU FROMAGE SALADE VERTE CHAMPIGNONS FROMAGES ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON | MELON SAUTE DE POULET TOMATE BASILIC RIZ PIPERADE LAITAGE QUATRE QUART DU CHEF FRUIT DE SAISON | COLESLAW CREPES OU PLANCHA/ BARBECUE FROMAGES FRUIT DE SAISON | OEUFS MAYONNAISE COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGES GLACE FRUIT DE SAISON | |
| | | | GATEAU D'ANNIVERSAIRE | | |

Produits Bio

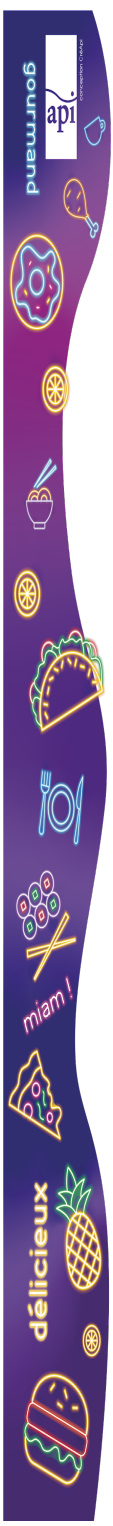
Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

#REF! #REF!


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 03 juin | mardi 04 juin | mercredi 05 juin | jeudi 06 juin | vendredi 07 juin |
|---------|---|---|--|---|--|
| DÉJUNER | SALADE DE BLE AU MAIS SALADE MEXICAINE assortiments d'entrées | CONCOMBRES CIBOULETTE POMELO assortiments d'entrées | TABOULE DUO DE CHARCUTERIE assortiments d'entrées | TOMATES VINAIGRETTE MELON assortiments d'entrées | CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE RADIS ROSES AU BEURRE assortiments d'entrées |
| | BEIGNET DE POISSON / CITRON SAUTE DE PORC LOCAL AUX POIVRONS | PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES PATES A LA VOLAILLE LOCALE | QUICHE AU POULET LOCAL STEAK HACHE DE VEAU AU JUS | ESTOUFFADE DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE MARMITE DE POISSON MSC | MERGUEZ COUSCOUS VEGETARIEN |
| | POEELE DE SAISON BOULGOUR BRIE | CHAMPIGNONS/ SALADE VERTE COQUILLETES YAOURT SUCRE | CAROTTES LOCALES BLE FROMAGE | HARICOTS BEURRE À L'AIL FRITES EMMENTAL | LÉGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO CHEVRE LOCAL |
| | NAPPE CARAMEL GATEAU BASQUE assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON DONUTS assortiments de desserts | PANNA COTTA AUX FRUITS TARTE FRUITS D ETE assortiments de desserts | GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON GÂTEAU AU CHOCOLAT assortiments de desserts |

| | lundi 03 juin | mardi 04 juin | mercredi 05 juin | jeudi 06 juin | vendredi 07 juin |
|-------|---|---|---|---|------------------|
| DINER | BROCOLI AUX AMANDES A LA VINAIGRETTE PIZZA REINE SALADE VERTE HARICOTS PLATS LAITAGE FRUIT DE SAISON | PASTEQUE CORDON BLEU SCE TOMATE AUBERGINES SEMOULE FROMAGES CLAFOUTIS FRUIT DE SAISON | CONCOMBRES A LA CREME HOT DOG OU KEBAB FRITES SALADE VERTE FROMAGES GLACE FRUIT DE SAISON | SALADE DE PATES BOULETTES A L'AGNEAU AU CURRY RIZ POELE DE POIVRONS ET COURGETTES FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON | |

Produits Bio 

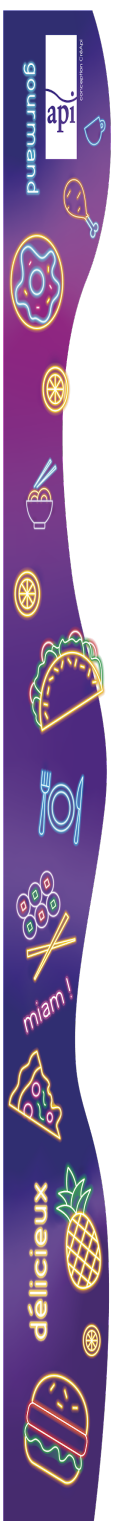
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

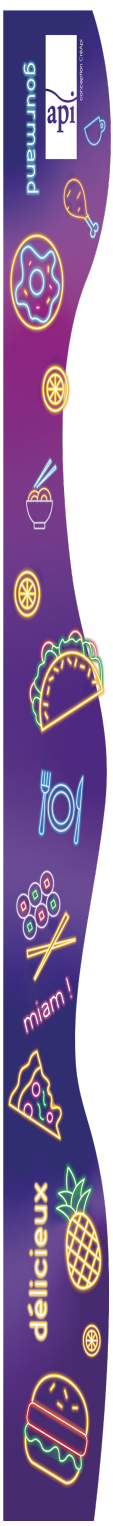
| | lundi 10 juin | mardi 11 juin | mercredi 12 juin | jeudi 13 juin | vendredi 14 juin |
|---------|--|---|---|--|---|
| DÉJUNER | SALADE DE PERLES AU SURIMI SALADE DE RIZ assortiments d'entrées | MELON TOMATES AU BASILIC assortiments d'entrées | SAUCISSON À L'AIL PATE/ TOAST assortiments d'entrées | RADIS CROQUE SEL SALADE MIMOSA assortiments d'entrées | TOAST AU CHÈVRE ET SALADE TOAST AU CEMBERT ET SALADE assortiments d'entrées |
| | EMINCÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE ET AU MIEL  POISSON MEUNIÈRE MSC CITRON  | PILONS DE POULET RÔTI MARINÉ TOMATES FARCIES | SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX AROMATES  | BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZA | CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE COLOMBO DE DINDE LOCALE  |
| | BROCOLIS LENTILLES SAINT PAULIN | FRITES PIPERADE CAMEMBERT | PÂTES TOMATES ROTIES CANTAL | SALADE VERTE LOCALE  HARICOTS PLATS TOMME NOIRE | CAROTTES FAÇON VICHY RIZ PILAF YAOURT SUCRE |
| | FRUIT DE SAISON COOKIES assortiments de desserts | ILE FLOTTANTE CUAJADA (GÂTEAU ESPAGNOL) assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT assortiments de desserts | CREME CHOCOLAT CHEESECAKE assortiments de desserts | SALADE DE FRUITS DU CHEF TARTE AUX POMMES assortiments de desserts |

| | lundi 10 juin | mardi 11 juin | mercredi 12 juin | jeudi 13 juin | vendredi 14 juin |
|-------|---|--|---|--|------------------|
| DINER | TOMATE VINAIGRETTE NUGGETS SCE TOMATE BOULGOUR HARICOTS VERTS FROMAGES FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON | SALADE D'AVOCAT ROUGAIL SAUCISSE RIZ CREOLE LEGUMES ROUGAIL LAITAGE FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE AU MAIS FAJITAS DE POULET EPICE JAMBALAYA DE LEGUMES ET HARICOTS ROUGES OU PLANCHA FROMAGES SMOOTHIE BANANE FRAISE FRUIT DE SAISON | CAROTTES RAPEES PATES BOLOGNAISE  SALADE VERTE LOCALE CHOU BROCOLIS FROMAGES TIRAMISU FRUIT DE SAISON | |



#REF! #REF!


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle


| | lundi 17 juin | mardi 18 juin | mercredi 19 juin | jeudi 20 juin | vendredi 21 juin |
|----------|--|--|--|---|--|
| DÉJEUNER | RILLETES DE POISSON TERRINE DE POISSON assortiments d'entrées | CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE  TOMATE BASILIC assortiments d'entrées | PIÉMONTAISE SALADE COMPOSEE assortiments d'entrées | CONCOMBRE VINAIGRETTE ASPERGES VINAIGRETTE assortiments d'entrées | SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE SALADE DE BLE assortiments d'entrées |
| | ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE  | OMELETTE PÂTES CARBONARA | RÔTI DE PORC LOCAL JUS AU THYM  | LASAGNES LASAGNES DE POISSON EPINARD | FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH  |
| | PETITS POIS AU JUS COEUR DE BLE EDAM | PATATE DOUCE GRATIN DE COURGETTES EMMENTAL | TIAN DE LÉGUMES FLAGEOLETS ST PAULIN | SALADE VERTE LOCALE  | TOMATES RÔTIÉS SEMOULE CAMEMBERT |
| | FRUIT DE SAISON ECLAIR assortiments de desserts | FROMAGE BLANC AUX FRAISES GAUFRE assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON CREPES assortiments de desserts | CAKE AU CITRON DU CHEF FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | SALADE DE FRUITS DE SAISON FLAN PATISSIER assortiments de desserts |
| | | ESPAGNE | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | lundi 17 juin | mardi 18 juin | mercredi 19 juin | jeudi 20 juin | vendredi 21 juin |
|-------|--|---|---|-------------------------------------|------------------|
| DINER | PASTÈQUE GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHÉE | GASPACHO PAELLA | FLAMMEKUECHE DU CHEF FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE  | RILLETES DE POISSON JAMBON BLANC | |
| | SALADE VERTE - | | GNOCCHIS CAROTTES VICHY | AUBERGINES PUREE | |
| | FROMAGES CONE GLACE | FROMAGES SOBAOS (GATEAU AUX NOIX ESPAGNOL) | FROMAGES COMPOTE | FROMAGES FRUIT DE SAISON | |
| | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | | |
| | | | | | |

Produits Bio 

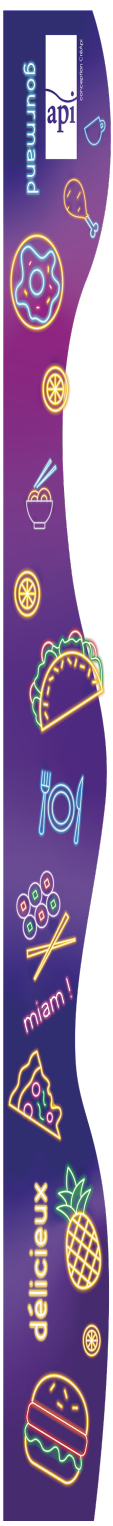
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 24 juin | mardi 25 juin | mercredi 26 juin | jeudi 27 juin | vendredi 28 juin |
|----------|--|---|---|---|---|
| DÉJEUNER | BETTERAVES SAUCE BULGARE SALADE AUX OEUFS assortiments d'entrées | SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES PERSIL OIGNONS TARTINE DU SOLEIL AUX SAVEURS PROVENÇALES assortiments d'entrées | MELON RADIS CROQUE SEL assortiments d'entrées | PASTÈQUE COURGETTES RAPEES assortiments d'entrées | TOMATES VINAIGRETTE CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC assortiments d'entrées |
| | JAMBON BRAISE OMELETTE AU FROMAGE | BOULES AU BOEUF PAPRIKA BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE | EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE | PATES BOLOGNAISE VÉGÉ PATES BOLOGNAISE DE BOEUF | COLIN A L OSEILLE CORDON BLEU |
| | FLAGEOLETS CAROTTES LOCALES | COURGETTES BRAISÉES BOULGOUR | HARICOTS VERTS BIO À L'AIL | TORTIS CHAMPIGNONS | RIZ RATATOUILLE DU CHEF |
| | YAOURT SUCRE FRUIT DE SAISON | MIMOLETTE CRUMBLE FRUITS ROUGES | CHEVRE LOCAL | EMMENTAL LIÉGEOIS CHOCOLAT | CAMEMBERT MELON |
| | ROULÉ CONFITURE À LA FRAISE assortiments de desserts | CRUMBLE POMME RHUBARBE assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON BROWNIES assortiments de desserts | TARTE AUX ABRICOTS assortiments de desserts | CLAFOUTIS assortiments de desserts |

| | lundi 24 juin | mardi 25 juin | mercredi 26 juin | jeudi 27 juin | vendredi 28 juin |
|-------|---|---|--|--|------------------|
| DINER | BROCOLI A LA VINAIGRETTE BRUSCHETTA AUX LEGUMES DU SUD ET JAMBON | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE LASAGNES | BATONNETS DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC BURGER DE POULET CROUSTILLANT | SALADE MEXICAINE SAUTE DE PORC AUX EPICES | |
| | SALADE VERTE | SALADE VERTE | Frites OU PLANCHA | SEMOULE POELE ITALIENNE | |
| | FROMAGES | FROMAGES | LAITAGE | FROMAGES | |
| | FLAN NAPPE CARAMEL | CREME CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | BATONNET DE GLACE | |
| | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON | | FRUIT DE SAISON | |
| | | | GATEAU D'ANNIVERSAIRE | | |

Produits Bio

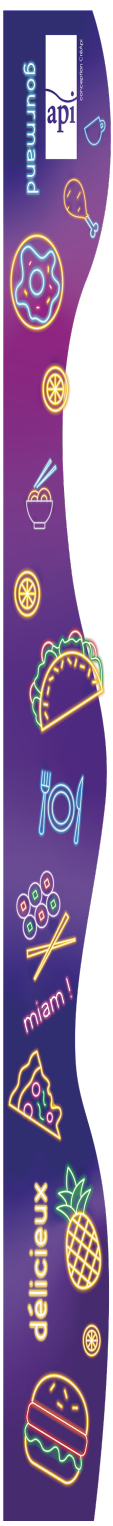
Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire Lycée St Jacques de Compostelle

| | lundi 01 juillet | mardi 02 juillet | mercredi 03 juillet | jeudi 04 juillet | vendredi 05 juillet |
|---------|--|---|---|---|---|
| DÉJUNER | WRAP THON WRAP CRUDITES assortiments d'entrées | CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON CONCOMBRE A LA BULGARE assortiments d'entrées | TOMATES VINAIGRETTE MACEDOINE DE LEGUMES assortiments d'entrées | MELON SALADE VERTE LOCALE AU FROMAGE assortiments d'entrées | PASTÈQUE BETTERAVES VINAIGRETTE assortiments d'entrées |
| | FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE ROTI DE PORC LOCAL SAUCE BARBECUE | PIZZA AU FROMAGE LASAGNE D'AUBERGINE | SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE | CHEESEBURGER POISSON PANÉ | PILON DE POULET MARINÉ FRICASSEE DE POISSON MSC |
| | BROCOLIS AUX OIGNONS SEMOULE | SALADE VERTE LOCALE | COQUILLETES FONDUE D'ÉPINARDS | FRITES | TOMATES PROVENÇALES RIZ |
| | YAOURT SUCRE | GOUDA | CAMEMBERT | CHÈVRE | BRIE |
| | PASTÈQUE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | CREME DESSERT SALADE DE FRUITS FRAIS assortiments de desserts | FROMAGE BLANC GOURMAND FRUITS CUITS AUX ÉPICES assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON CRÈME BRÛLÉE assortiments de desserts | SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF MOUSSE CHOCOLAT assortiments de desserts |

| | lundi 01 juillet | mardi 02 juillet | mercredi 03 juillet | jeudi 04 juillet | vendredi 05 juillet |
|-------|---|--|---|------------------|---------------------|
| DINER | CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE QUICHE FEUILLETÉE AU FROMAGE | HARICOTS VERTS A L'AIL SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA | SALADE PASTÈQUE FETA BOULES DE BOEUF SCE BRUNE | | |
| | SALADE VERTE | RIZ CREOLE POELE DE POIVRONS ET COURGETTES | POMMES DE TERRE | | |
| | FROMAGES | LAITAGE | PETITS POIS | | |
| | LIEGEOIS | FRUIT DE SAISON | FROMAGES | | |
| | FRUIT DE SAISON | | COMPOTE | | |



#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

