

MENUS MARS AVRIL 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
DÉJUNER	MACÉDOINE DE LÉGUMES CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS BIO SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES	PÂTÉ DE CAMPAGNE  PATE DE FOIE	BETTERAVES VINAIGRETTE  SALADE OEUF MAYONNAISE	CHAMPIGNONS A LA CREME CHOU BLANC LOCAL VINAIGRETTE
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCAL TEX MEX	STEAK HACHE VBF SAUCE AU POIVRE	PATES SCE BOLOGNAISE VG GRATIN DE PATES AU POSSON MSC	LIEU MSC SAUCE NANTUA ESCALOPE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE
	COUSCOUS VEGETARIEN	NUGGETS DE POISSON	ENDIVES AU JAMBON		CAROTTES LOCALES PERSILLÉES
	SEMOULE BIO ET SAUCE	NAVETS GLACÉS	POMMES DE TERRE LOCALES RÔTIES AU THYM	SALADE VERTE LOCALE	BOULGOUR PILAF
	LEGUMES COUSCOUS	RIZ SAFRANE	CHOU FLEUR GRATINÉ		
	EMMENTAL	TOMME NOIRE	EDAM	CAMEMBERT	CHEVRE LOCAL
FRUIT  DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE  CREME CARAMEL	COMPOTE AUX POMMES LOCALES  COCKTAIL DE DFRUITS	FRUIT  DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE  FRUIT	
TOURTEAU FROMAGER LOCAL assortiments de desserts	QUATRE QUART DU CHEF assortiments de desserts	TARTE AUX POMMES LOCALES assortiments de desserts	CLAFOUTIS AUX POIRES LOCALES assortiments de desserts	BEIGNET POMMES assortiments de desserts	

	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
DINER	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	ENDIVES AUX NOIX	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHARCUTERIE	
	CUISSE DE POULET AUX HERBES	TARTIFLETTE	PIZZA BOLOGNAISE (grande portion)	OMELETTE	
	HARICOTS PLATS	SALADE VERTE LOCALE	SALADE VERTE LOCALE	BROCOLIS A LA CREME	
	COQUILLETES			POTATOES	
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	
	TARTE AUX POMMES	POIRE ROTIE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS MARS AVRIL 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
DÉJUNER	SALADE LOCALE AUX NOIX  SALADE WALDORF assortiments d'entrées	CHOU BLANC LOCAL RAPÉ T EMMENTAL  SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE assortiments d'entrées	SALADE DE PERLES MARINES SALADE DE RIZ assortiments d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON BROCOLIS AUX AMANDES assortiments d'entrées	PIZZA AU FROMAGE PIZZA JAMBON assortiments d'entrées
	SAUCISSE GRILLÉE FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE QUICHE AU CHEVRE	SAUTE DE BOEUF LOCAL PAPRIKA  POISSON MEUNIERE MSC 	LASAGNES AUX LÉGUMES OMELETTE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME  EMINCE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE AUX HERBES 
	LENTILLES VERTES EMBEURRÉE DE CHOU FRISE	PANAIS RÔTI SEMOULE BIO 	FLAN DE LEGUMES POLENTA	SALADE VERTE LOCALE  FRITES	FONDUE D'ÉPINARDS RIZ IGP PILAF 
	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON GATEAU BASQUE assortiments de desserts	GOUDA CLAFOUTIS POMMES CLAFOUTIS POIRES FRUIT assortiments de desserts	BRIE COMPOTE DE FRUITS AUX ÉPICES ABRICOTS CREME D' AMANDES CARROT CAKE assortiments de desserts	CAMEMBERT OEUF AU LAIT LIEGEOIS CRUMBLE AUX POMMES LOCALES  assortiments de desserts	EDAM FRUIT DE SAISON TARTE AUX FRUITS assortiments de desserts
	IRLANDE				

	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
DÉJUNER	TOAST CRÈME D'ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ oU BOULETTES A L'AGNEAU FACON IRISH STEW	CELERI REMOULADE CORDON BLEU DINDE	SALADE VERTE LOCALE AU THON VINAIGRETTE TARTE FINE OIGNONS ET MOZZARELLA	SALADE DE POUSSSES DE HARICOTS MUNGO ET MAIS VINAIGRETTE SAUCISSE	
	SALADE POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR 	PENNES BIO CAROTTES LOCALES GLACEES	ACHARD AUX LÉGUMES D'HIVER	PETITS POIS BOULGOUR	
	FROMAGES APPLE PIE À L'IRLANDAISE	FROMAGES FRUIT DE SAISON	FROMAGES CREME PRALINE	LAITAGES FRUITS AU SIROP	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MARS AVRIL 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
DÉJUNER	<p><b>OEUF MIMOSA</b> HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>assortiments d'entrées</p>	<p><b>VELOUTÉ DE PANAI ET CAROTTES</b> ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE AUX ÉPICES</p> <p>assortiments d'entrées</p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b></p> <p>POMELO SUCRE</p> <p>assortiments d'entrées</p>	<p><b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b></p> <p>FEUILLETE VIANDE</p> <p>assortiments d'entrées</p>	<p><b>BETTERAVES AU MAÏS</b></p> <p>CELERI LOCAL</p> <p>assortiments d'entrées</p>
	<p><b>SAUTE DE PORC LOCAL AU CURRY</b></p> <p>FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE</p>	<p><b>QUICHE AUX 3 FROMAGES</b></p> <p>CHIPOLATAS</p>	<p><b>RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME</b></p> <p>FILET DE POISSON ROTI MSC SAUCE A L'OSEILLE</p>	<p><b>NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ</b></p> <p>MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC</p>	<p><b>POISSON MEUNIERE MSC</b></p> <p>DHAL DE LEGUMES</p>
	<p><b>CELERI BRAISE</b></p> <p><b>SEMOULE BIO AU BEURRE</b></p>	<p><b>SALADE VERTE LOCALE</b></p> <p><b>PUREE DE POIS CASSES</b></p>	<p><b>CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA</b></p> <p><b>PURÉE DE PATATES DOUCES</b></p>	<p><b>HARICOTS VERTS</b></p> <p><b>TORTIS BIO</b></p>	<p><b>Frites</b></p> <p><b>SALADE VERTE( FONDUE DE POIREAUX)</b></p>
	<p>TOMME NOIRE</p>	<p>COULOMMIERS</p>	<p>CHÈVRE LOCAL</p>	<p>ST PAULIN</p>	<p>BRIE</p>
	<p><b>FRUIT</b></p> <p>DE SAISON</p>	<p><b>CRÈME CARAMEL</b></p> <p>FROMAGE BLANC LOCAL SPECULOOS</p>	<p><b>TARTE AUX POMMES</b></p> <p>TARTE CITRON</p>	<p><b>ANANAS AU SIROP</b></p> <p>POIRE CHOCOLAT</p>	<p><b>FRUIT</b></p> <p>DE SAISON</p>
	<p>FLAN PATISSIER</p> <p>assortiments de desserts</p>	<p>CHOU A LA CREME</p> <p>assortiments de desserts</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>assortiments de desserts</p>	<p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>assortiments de desserts</p>	<p>CAKE AUX FRUITS</p> <p>assortiments de desserts</p>

	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
DINER			ASIE		
	<p>RADIS ROSES BEURRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p>	<p>SALADE DE CREVETTES A L'ASIATIQUE</p>	<p>CAROTTES CUITES LOCALES AU CUMIN</p>	
	<p>POISSON MEUNIERE</p>	<p>ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE FORESTIÈRE</p>	<p>SAUTE DE POULET LOCAL THAÏ AUX OIGNONS</p>	<p>CROQUE MONSIEUR DU CHEF</p>	
	<p>Frites</p>	<p>SALSIFIS A LA TOMATE</p>	<p>RIZ IGP BASMATI</p>		
	<p>EPINARDS</p>	<p>PATES</p>	<p>POELEE ASIATIQUE</p>	<p>SALADE</p>	
	<p>FROMAGES</p>	<p>LAITAGES</p>	<p>FROMAGES</p>	<p>FROMAGES</p>	
<p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PANNACOTTA AU COULIS DE KIWI</p>		
<p>FRUIT DE SAISON</p>		<p>ROCHER COCO DU CHEF GATEAU D'ANNIVERSAIRE</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
DÉJUNER	COLESLAW PURPLE LOCAL	RADIS ROSES BEURRE	CHOU BLANC LOCAL AU CURRY	ENDIVES MIMOLETTE	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE
	HARICOTS VERTS	POIREAU FAÇON GRIBICHE	DUO SAUCISSON SEC ET AIL	MACEDOINE AU JAMBON	SALADE DE PERLES MARINE
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	JAMBON BRAISÉ FILET DE HOKI MSC À LA PROVENÇALE	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE	NUGGETS DE VOLAILLE FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES ET CRÈME GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES CHEEDAR	WATERZOÏ DE COLIN MSC OU COLIN A LA CREME ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE DIJONNAISE
	LENTILLES POELEE DE LEGUMES DU CHEF	SALADE VERTE LOCALE RIZ IGP	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM PETITS POIS AU JUS	CAROTTES LOCALES AU PERSIL POMMES DE TERRE LOCALES	POELEE DE CHAMPIGNONS PATES BIO
	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	CANTAL	EDAM	CHEVRE LOCAL
FRUIT DE SAISON BEIGNET assortiments de desserts	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE A LA FRAISE ILE FLOTTANTE CRÊPE SUCRÉE assortiments de desserts	BANANE AU CARMEL COMPOTE TARTE AUX POIRES ET AMANDES assortiments de desserts	GAUFRE CREPES FRUIT assortiments de desserts	SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON FAR BRETON assortiments de desserts	

	lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
DINER			STREET FOOD		
	HARICOTS PLATS VINAIGRETTE	SALADE DE POMELOS, ORANGES ET CREVETTES SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE LOCALE FROMAGE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	
	STEAK HACHÉ DE VEAU	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS	PANINI MERGUEZ KETCHUP	POULET SAUCE FORESTIÈRE	
	CHOU FLEUR	BLE	POTATOES	POELEE DE SAISON	
	PATES BIO	NAVET GLACÉ	SALADE	SEMOULE BIO	
	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
FRUIT DE SAISON	COOKIE FRUIT DE SAISON	GLACE FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON		



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS MARS AVRIL 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
D E J U N E R	CHOU FLEUR MIMOSA SALADE VERTE LOCALE AU JAMBON	CAROTTES LOCALES AUX RAISINS CHOU BLANC VINAIGRETTE	CÉLERI RAVE LOCAL SAUCE COCKTAIL RADIS ROSES BEURRE	OEUF SUR SALADE GUACAMOLE DE BROCOLI ET SON TOAST	DUO CHARCUTERIES ET CORNICHON
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	BOULETTE DE BOEUF TOMATEE GALETTE VEGGIE	PILONS DE POULET AUX EPICES COUSCOUS FILET DE HOKI MSC AUX ÉPICES	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE À LA MOUTARDE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	PATES ARABIATTA( pois chiches) PATES CARBONARA	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE SAUTE DE VOLAILLE LOCAL AU CURRY
	FRITES NAVETS GLACÉS	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	BROCOLIS PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE LOCALE	FONDUE DE POIREAUX CEREALES GOURMANDES
	SAINT PAULIN POMME AU FOUR LOCALE	MIMOLETTE FRUIT	CAMEMBERT ECLAIR VANILLE	CHÈVRE LOCAL CRUMBLE AUX POMMES LOCALES	GOUDA FRUIT
	COMPOTE GATEAU MARBRE	DE SAISON RIZ AU LAIT	ECLAIR CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT CRUMBLE AUX POIRES	DE SAISON PAIN PERDU CARAMÉLISÉ
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts

	lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
D I N E R	SALADE DE BLE ET MAIS VINAIGRETTE ROTI DE DINDE SAUCE AU PAPRIKA	CHAMPIGNONS A LA CREME GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON	ANGLAIS BEAN TOAST GRATINÉ AU CHEDDAR JACK POTATOES	ROSETTE FILET DE COLIN SAUCE ROUGAIL	
	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM BROCOLIS ÀUX OIGNONS	MACARONIS BIO CELERI RÔTI	SALADE VERTE LOCALE	CAROTTES LOCALES BRAISÉES RIZ IGP	
	FROMAGES FLAN NAPPE CARAMEL	LAITAGE FRUIT DE SAISON	FROMAGES VICTORIA SPONGE CAKE	FROMAGES ILE FLOTTANTE	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



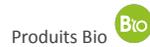
LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

LES ILES



	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
DÉJEUNER	SALADE AUX COEURS DE PALMIERS	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES FAÇON MALTAISE	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	RADIS ROSES
	ACRAS DE POISSON	CELERI REMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	POIREAU MIMOSA	SALADE VERTE LOCALE ET CROUTON
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	ROUGAIL SAUCISSE	PILONS DE POULET ROTI	PIZZA TOMATES ET MOZZARELLA	HACHIS PARMENTIER( pommes de terre locales)	CALAMAR A LA ROMAINE
	GRATIN DE POISSON MSC	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX MOULES	JAMBON BRAISE	HACHIS PARMENTIER VG( pommes de terre locales)	QUICHE EPINARDS CHEVRE
	CAROTTES LOCALES BRAISEES	ECRASÉ DE PATATE DOUCE	SALADE VERTE LOCALE	SALADE VERTE LOCALE	ÉPINARDS FONDANTS
	RIZ	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	-		COQUILLETES BIO
	BRIE	CANTAL	SAINT PAULIN	EDAM	FROMAGE
	CREME COCO	FRUIT	FRUIT	FLAN NAPPÉ CARAMEL	SEMOULE AU LAIT
	MOUSSE CITRON	DE SAISON	DE SAISON	CREME PRALINE	SEMOULE AU LAIT CARAMEL
GATEAU BANANE	GAUFRE AU SUCRE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	DONUT	FRUIT DE SAISON	
assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	

	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril
DINER	CREPE AU FROMAGE	SURIMI MAYONNAISE	COLESLAW LOCAL	BROCOLIS VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC AUX HERBES	LASAGNE BOLOGNAISE	CHEESEBURGER	POULET SAUCE AU BASILIC
	GRATIN DE BLETTES A LA TOMATE	SALADE VERTE LOCALE	POTATOES	PETITS POIS À L'OIGNON
	LENTILLES	-	SALADE VERTE	BOULGOUR
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES
	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	GLACE	DONUT
			GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT DE SAISON



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

