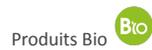


LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
DÉJUNER	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON OEUF MAYONNAISE assortiment d'entrées	BETTERAVES VINAIGRETTE CHIFFONNADE DE LAITUE MAÏS assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE FENOUIL AU FROMAGE BLANC ET VINAIGRE DE CIDRE assortiment d'entrées		
	BOLOGNAISE CARBONARA DE SAUMON MSC	PILONS DE POULET TEX MEX PAELLA VEGETARIENNE	SAUTÉ DE PORC LOCAL JUS DE THYM FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON		
	TORTIS BIO	RIZ CREOLE	CHOU FLEUR GRATINÉ		
	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO		
	EMMENTAL COCKTAIL DE FRUITS/COMPOTE assortiments de desserts	YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	BÛCHE MI CHÈVRE FAR AUX PRUNEAUX assortiments de desserts		
	ECLAIRS CHOCOLAT	QUATRE QUART DU CHEF	FAR AUX PRUNEAUX		

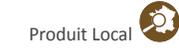
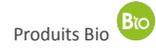
	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
DINER	SALADE VERTE CROUTONS JAMBON FROMAGE VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE			
	ESCALOPE DE DINDE LOCALE A LA CRÈME	PIZZA REINE (GRANDE PORTION)			
	ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE			
	CELERI BRAISE	-			
	FROMAGE	LAITAGE			
	CREME DESSERT PRALINE	FRUIT DE SAISON			



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
DÉJEUNER	BATAVIA AUX CROUTONS RADIS ROSES ET BEURRE assortiment d'entrées	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY RILLETES DE POISSON MSC assortiment d'entrées	SALADE DE PIEMONTAISE TARTINE PIZZA AU CHORIZO assortiment d'entrées	CONCOMBRES VINAIGRETTE CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE assortiment d'entrées	CHOU BLANC LOCAL AUX NOIX CHAMPIGNONS VINAIGRETTE assortiment d'entrées
	SAUTÉ DE POULET AU CURRY FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE AUX HERBES BEIGNET DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE GRILLÉ OMELETTE AUX OIGNONS	PASTA PARTY sauce cheddar PATES SAUCE BOLOGNAISE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME CHIPOLATAS AU JUS
	BROCOLIS AUX OIGNONS SEMOULE BIO	Frites CELERI RAVE ROTI	EPINARDS CREME RIZ PILAF IGP	TORTIS BIO HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CAROTTES LOCALES SAUTEES LENTILLES IGP
	YAOURT DONUTS/ BEIGNET assortiments de desserts	BRIE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CAMBERT POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES/ POIRES AU SIROP assortiments de desserts	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF	CHEVRE LOCAL RIZ AU LAIT VANILLE OU CAMEL assortiments de desserts
	DONUTS	CAKE AUX FRUITS	ROULÉ CONFITURE	GATEAU DU CHEF	

	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
		ILES			
	BETTERAVES AUX POMMES	ACCRA DE POISSON SAUCE TARTARE	POMELO	TOMATE MOZZARELLA	
	SAUCISSE DE TOULOUSE	COLOMBO DE POULET	CROQUE MONSIEUR COMPLETEMENT DINDE OU FAJITAS	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	
	CAROTTES LOCALES BRAISEES	PATATE DOUCE	SALADE DE CRUDITES	POTATOES	
	HARICOTS BLANCS	ACHARD DE LEGUMES	-	SALADE VERTE LOCALE	
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	
	LASSI BANANE DU CHEF	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
DÉJUNER	TABOULÉ BIO  QUINOA FACON TABOULE assortiment d'entrées	RADIS BEURRE BETTRAVES ROUGES assortiment d'entrées	COURGETTE RÂPÉE VINAIGRETTE CAVIAR D'AUBERGINE SUR TOAST assortiment d'entrées	SAUCISSON À L'AIL CHHARCUTERIE assortiment d'entrées	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES assortiment d'entrées
	ESCALOPE DE DINDE LOCALE AU JUS  FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE	SAUCISSES DE STRASBOURG DISSON MSC EN CROUTE D'HERBE 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES  NUGGETS DE VOLAILLE	FILET DE POISSON MSC SAUCE VERTE  BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
	HARICOTS VERTS PERSIL POLENTA	RIZ CREOLE SALADE VERTE LOCALE 	POTATOES BROCOLIS	RATATOUILLE SEMOULE BIO AU BEURRE 	COQUILLETES BIO  CAROTTES LOCALES GLACEES 
	TOMME NOIRE COUPE BANANE ET SA SAUCE AU CHOCOLAT/ COMPOTE assortiments de desserts	EMMENTAL FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE/ MIEL 	COULOMMIERS FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	EDAM CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE OU FRUITS ROUGES assortiments de desserts	YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts
	TARTE AU CITRON	GATEAU FROMAGER	GÂTEAU MARBRÉ	CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE	GAUFRE

	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
DINER	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES CUITES LOCALES AU CUMIN 	NEMS VOLAILLE	GRECE SALADE GRECQUE OU (TOMATE POIVRONS FETA OLIVES SAUCE FROMAGE) TARTINE CAVIAR AUBERGINE BASILIC	
	ROTI DE PORC SAUCE MIEL MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON MSC  JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE	BARBECUE	GYROS & SAUCE BLANCHE	
	CHAMPIGNONS A LA CREME		Frites	PATES	
	LENTILLES		EPINARDS		
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CITRON	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	ILE FLOTANTE SAUCE COCO	

GATEAU D'ANNIVERSAIRE



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
DÉJUNER	COLESLAW RADIS CROQUE SEL assortiment d'entrées	SALADE VERTE LOCALE AU MAIS MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	TOMATE VINAIGRETTE RILLETES DE SARDINES MSC SUR TOAST		
	BURGER POULET AUX CORN FLAKES	JAMBON BRAISÉ AU JUS POISSON MSC MEUNIÈRE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON MSC		
	Frites POELEE DE LEGUMES	PETITS POIS AUX OIGNONS MACARONIS BIO	SALADE VERTE LOCALE		
	CANTAL MILKSHAKE assortiments de desserts	TOMME BLANCHE TARTE AUX POMMES LOCALES OU POIRES assortiments de desserts	BÛCHE MI-CHÈVRE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	BROWNIES	TARTE AUX POMMES LOCALES	GATEAU DU CHEF		

	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
DINER	MELON				
	BRUSCHETTA AUX LÉGUMES DU SUD				
	SALADE VERTE LOCALE -	food truck			
	FROMAGE FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS				



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
D E J U N E R	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 	FEUILLETE FROMAGE	SALADE VERTE LOCALE AU FROMAGE 	SALADE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	PASTÈQUE
	MELON	FRIAND	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVES
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	CORDON BLEU	COUSCOUS VG	PIZZA	ESCALOPE DE DINDE LOCALE SAUCE MOUTARDE 	FILET DE POISSON MSC SAUCE A L'OSEILLE 
	ENCORNET A L'AMERICAINE	COUSCOUS	PIZZA VG	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	CÔTE DE PORC À LA CRÈME
	PATES BIO 	LEGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE LOCALE 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BROCOLIS FLEURETTE
HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO 		PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ	
EDAM	YAOURT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	
CREME VANILLE OU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTES ASSORTIES	CREPES SUCRE OU CHOCOLAT	
assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	
BEIGNET	CLATOUTIS	CAKE AUX FRUITS	BEIGNETS	CREPES	

	lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
D I N E R	BROCOLI AUX AMANDES A LA VINAIGRETTE	CELERI RAPE	WRAPS	STEETFOD	
	OMELETTE	LASAGNES BOLOGNAISE	POULET BASQUAISE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS BATONNET DE CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CROQUETTE	
	PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	PETITS POIS	RIZ	HOT DOG	
	TOMATE PROVENCALE		POEELE DE POIVRONS ET COURGETTES	SALADE VERTE LOCALE 	
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	CÔNE GLACE	BEIGNET CHOCOLAT	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
DÉJUNER		RADIS BEURRE BETTERAVE VINAIGRETTE assortiment d'entrées	CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL assortiment d'entrées	MELON SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE assortiment d'entrées	SALADE DE COQUILLETES BIO , MAÏS, TOMATE, SAUCE COCKTAIL TABOULE BIO assortiment d'entrées
		CUISSE DE POULET LOCAL AUX HERBES OMELETTE A LA CIBOULETTE	BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZARELLA BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZA	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES BOULETTES AU BOEUF AUX OIGNONS	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENCALE SAUTÉ DE DINDE LOCAL ARABIATTA
		FRITES PIPERADE	SALADE VERTE LOCALE -	SEMOULE BIO TOMATE RÔTIE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY RIZ IGP PILAF
		BRIE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
		FRUIT DE SAISON assortiments de desserts COOKIES	CREME VANILLE OU CARAMEL assortiments de desserts GATEAU DU CHEF	FLAN PÂTISSIER CARAMEL/ VANILLE assortiments de desserts FLAN PATISSIER	SALADE DE FRUITS DU CHEF assortiments de desserts GATEAU AU YAOURT

	lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin
DINER			ITALIE	
		PASTEQUE	TOMATE BASILIC HUILE OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET BASILIC	SALADE VERTE MIMOSA
		ROUGAIL SAUCISSE	CARBONARA AU SAUMON	FAJITAS BOEUF HACHÉ
		RIZ PILAF COURGETTES SAUTEES A L'AIL	SPAGHETTIS SALADE VERTE LOCALE	JAMBALAYA DE LEGUMES ET HARICOTS ROUGES
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		CREME AUX OEUFs	TIRAMISU DU CHEF OU PANNA COTTA	SMOOTHIE BANANE FRAISE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
DÉJUNER	FRIAND CREPES assortiment d'entrées	SALADE DE TOMATES CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE	MELON SALADE MÉLANGÉE AUX POUSSES D'ÉPINARDS	CONCOMBRE VINAIGRETTE FENOUIL A L'ORANGE assortiment d'entrées	SALADE DE RIZ IGP AUX ASPERGES SALADE MEXICAINE assortiment d'entrées
	CHIPOLATAS AU JUS FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS POULET ROTI AUX EPICES	NUGGETS AU POISSON RÔTI DE PORC JUS AU THYM	LASAGNE DU CHEF LASAGNE AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH ESCALOPE DE DINDE LOCALE A LA CREME
	COURGETTES COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES FENOUIL BRAISÉ	BOULGOUR POELEE DE LÉGUMES	SALADE VERTE LOCALE	HARICOTS VERTS BLE PILAF
	ST PAULIN FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	BRIE ILE FLOTTANTE/ LIEGEOIS assortiments de desserts	YAOURT NATURE ABRICOTS RÔTIS AU MIEL/ PECHES ROTIES assortiments de desserts	GOUDA FRUIT DE SAISON assortiments de desserts GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON DU CHEF	CAMEMBERT SMOOTHIE assortiments de desserts
	CAKE DU CHEF	GAUFRE	TOURTEAU FROMAGER	RIZ AU LAIT	

	lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
DINER	BETTERAVES À L'ÉCHALOTE	ESPAGNE GASPACHO DE PASTÈQUE	MELON	TARTARE DE RADIS AU SURIMI MSC	
	TAJINE MERGUEZ & LÉGUMES	PAELLA AU POULET	HACHIS PARMENTIER DU CHEF OU PLANCHA	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	
	SEMOULE BIO	-		SALADE VERTE LOCALE	
	LEGUMES COUSCOUS	POIVRONS			
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON	CUAJADA (GATEAU ESPAGNOL)	CONE GLACE	COMPOTE	

GATEAU D'ANNIVERSAIRE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
DÉJEUNER	TABOULÉ BIO  SALADE DE LENTILLES assortiment d'entrées	PASTÈQUE CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC assortiment d'entrées	CHARCUTERIE ET CONDIMENT assortiment d'entrées	BETTERAVES SAUCE BULGARE OEUFS DURS VINAIGRETTE assortiment d'entrées	TOMATES VINAIGRETTE COURGETTE RÂPÉE assortiment d'entrées
	COLOMBO AU POULET LOCAL  FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES 	BOLOGNAISE AUX POIS BIO  PATES CARBONARA	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE GALETTE VÉGÉ	ROUGAIL SAUCISSE  FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE 	POISSON MSC SAUCE DIEPPOISE  STEAK HACHE DE VEAU GRILLE 
	GRATIN D'AUBERGINES CEREALES GOURMANDES	TORTIS BIO  COURGETTES BRAISÉES	FLAGEOLETS CUISINES TOMATES PROVENCALES	RIZ IGP  PETITS POIS	CAROTTES BRAISEES LOCALES  FRITES
	EMMENTAL	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE	CHEVRE LOCAL 
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CREME VANILLE OU CITRON assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CLAFOUTIS AUX FRUITS DIVERS assortiments de desserts	FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL/ CONFITURE  assortiments de desserts
	TARTE AUX FRUITS	MOELLEUX CHOCOLAT	GÂTEAU BASQUE	CLAFOUTIS AUX FRUITS DIVERS	ECLAIRS CHOCOLAT

	lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
DINER	BROCOLI AU SÉSAME	COEURS DE PALMIERS MAIS	BATONNETS DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC  SALADE VERTE ET CROUTONS VINAIGRETTE	MELON	
	BRUSCHETTA AUX LEGUMES DU SUD ET JAMBON	DHAL DE LENTILLES	CHEESE BURGER	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES 	
	SALADE VERTE LOCALE  -	RIZ BASMATI PILAF TOMATE ROTIE	POTATOES AU PAPRIKA -	SEMOULE BIO  POELEE ITALIENNE (tomate, carotte, poveron, basilic)	
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	DONUT	BATONNET DE GLACE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

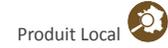
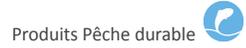
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



	lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
DÉJEUNER	SALADE DE PÂTES BIO ET THON  SALADE DE POIS CHICHES ET FETA assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON  CHAMPIGNONS À LA GRECQUE assortiment d'entrées	TOMATES VINAIGRETTE SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE  assortiment d'entrées	MELON CONCOMBRE A LA BULGARE assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	BURRITOS DE LÉGUMES LASAGNES D'AUBERGINES	SAUTÉ DE POULET LOCAL  SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	PIZZA BOLOGNAISE PIZZA MARGHERITA	
	BROCOLI AUX OIGNONS SEMOULE BIO 	SALADE VERTE LOCALE  POMMES DE TERRE LOCALES 	FONDUE D'ÉPINARDS	SALADE VERTE LOCALE 	
	MIMOLETTE	GOUDA	CAMEMBERT	ST NECTAIRE	
	PASTÈQUE assortiments de desserts	MOUSSE DE FRUITS assortiments de desserts	CRÈME DESSERT assortiments de desserts	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF assortiments de desserts	assortiments de desserts
	DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

	lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
DINER					

GATEAU D'ANNIVERSAIRE



#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023



DÉJEUNER

#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

DINER

#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
			#REF!	#REF!

#REF! #REF! #REF! #REF! #REF! #REF! #REF! #REF! #REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.