

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
DÉJEUNER	CONCOMBRES VINAIGRETTE BETTERAVE VINAIGRETTE assortiments d'entrées	TOMATE VINAIGRETTE SALADE VERTE LOCALE AU MAÏS assortiments d'entrées	CÉLERI RAVE SAUCE COCKTAIL PÂTÉ DE CAMPAGNE et CORNICHONS assortiments d'entrées	MELON SALADE D'ÉPINARDS FRAIS ET TOMATES assortiments d'entrées	SALADE DE RIZ IGP AU THON SALADE DE PERLES assortiments d'entrées
	BOLOGNAISE DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	TORTILLA POMME DE TERRE LOCALES AUX HERBES CHIPOLATAS AU JUS	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENCALE STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÉOLE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON DAHL DE LENTILLES VERTES
	TORTIS BIO PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISÉES RIZ CREOLE	SEMOULE BIO HARICOTS VERTS À L'AIL	FRITES CAROTTES LOCALES BRAISÉES	TOMATE PROVENÇALE BOULGOUR
	BRIE LIÉGEOIS VANILLE LIEGEOIS CHOCOLAT ECLAIR	TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON ROULÉ CONFITURE	CAMEMBERT COMPOTE FRAÎCHE FRUIT DE SAISON TARTE AUX POIRES	MIMOLETTE OU YAOURT SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS ABRICOTS	CHEVRE LOCAL FROMAGE BLANC LOCAL AU COULIS FRUITS FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL TARTE AU FLAN

	lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
DINER	CAROTTES RAPEES LOCALES AU CITRON	PASTEQUE	AFRIQUE SALADE COEURS DE PALMIER ET AVOCAT	MACEDOINE DE LEGUMES	
	SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE LOCALES ROTIES CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	CORDON BLEU PENNES EPINARDS CREME	YASSA DE POULET LOCAL RIZ PILAF IGP FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS	PIZZA REINE (GRANDE PORTION) SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE	
	LAITAGES FRUIT DE SAISON	FROMAGES POIRE ROTIE AU SPECULOOS FRUIT DE SAISON	FROMAGES TARTE BANANE CONGOLAISE FRUIT DE SAISON	FROMAGES CREME DESSERT PRALINE FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
DÉJEUNER	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS/ TOAST CHARCUTERIES assortiments d'entrées	RADIS BEURRE CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE assortiments d'entrées	TOMATE VINAIGRETTE CONCOMBRE VINAIGRETTE assortiments d'entrées	PASTÈQUE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ SALADE DE RIZ assortiments d'entrées
	SAUTÉ DE VOLAILLE COLIN D'ALASKA MSC EN CROÛTE 	RÔTI DE PORC AU JUS LOCAL  OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU CHILI DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET FROMAGE	PASTA PARTY SAUCE ARABIATA FILET DE POISSON MSC RÔTI 	COLOMBO DE POISSON MSC JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
	BROCOLIS COEURS DE BLÉ	RIZ PILAF PIPERADE	FRITES EPINARDS BECHAMEL	PATES BIO  CAROTTES LOCALES AU JUS 	POËLÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
	GOUDA	EMMENTAL	CAMEMBERT	ST PAULIN OU FROMAGE BLANC	EDAM
	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE CREME PRALINE	FRUIT DE SAISON SABLE POMME ET FROMAGE BLANC	BANANE CHOCOLAT COMPOTE POMME BANANE	QUATRE-QUARTS DU CHEF NATURE OU CITRON
	GAUFRE	GATEAU AU YAOURT		RIZ AU LAIT	QUATRE-QUARTS DU CHEF

BRETAGNE	lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE D'ARTICHAUT		BETTERAVES ROUGES	MELON	OEUFS MIMOSA	
MOULES		GRATIN DE PATES A L'EMMENTAL	QUICHE LORRAINE	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES 	
FRITES		SALADE LOCALE 	TOMATES RÔTIES À L'AIL	POLENTA CREMEUSE	
FENOUIL BRAISE		CAROTTES LOCALES 		HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	
FROMAGES		LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
PALET BRETON POMME CAMEL		FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	SMOOTHIE BANANE FRAMBOISE LAIT DE COCO	
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 SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
DÉJEUNER	COURGETTES RAPEES AUX RAISINS BETTERAVES VINAIGRETTE assortiments d'entrées	HOUMOUS ET SES CROÛTONS MELON assortiments d'entrées	RADIS EMINCE CREME DE MENTHE GASPACHO assortiments d'entrées	FRIAND FROMAGE FRIAND VIANDE assortiments d'entrées	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE HARICOTS BEURRE AU PERSIL assortiments d'entrées
	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	PAELLA VEGETARIENNE STEAK HACHE DE VOLAILLE	RÔTI DE PORC À LA POMME QUICHE AUX LEGUMES	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC)	CARBONARA DE SAUMON CARBONARA AUX LARDONS
	CHOU FLEUR RÔTI SEMOULE BIO	RATATOUILLE RIZ PILAF IGP	BOULGOUR POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS POTATOES	PÂTES BIO AUBERGINE GRATINÉE
	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BÛCHE MI-CHÈVRE	ST PAULIN OU YAOURT	BRIE
	CRÊPE AU SUCRE CREPE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS JAUNES PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES CLAFOUTIS AUX PRUNES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL CREME PISTACHE
	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES		CARROT CAKE	TARTE AU CHOCOLAT

	lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
DINER		GRECE			
	NEM A LA VOLAILLE	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRES FETA)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MAIS	RADIS ROSE & BEURRE	
	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE	GYROS & SAUCE BLANCHE (PAIN GALETTE)	GALETTE BRETONNE	POULET AU CURRY	
	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	FRITES MAISON		SEMOULE	
	SPAGHETTIS	POIVRONS GRILLES	TOMATE ROTIE A L'AIL	COURGETTES ROTIES	
	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL AU MIEL	YAOURT AUX FRUITS LOCAL	ROCHERS COCOS		
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
DÉJEUNER	SALADE DE COUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL	MELON	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TOAST AU CHÈVRE
	SALADE POMMES DE TERRE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	TOAST CAMEMBERT
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	ROUGAIL SAUCISSE	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES	VIENNOISE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX GREVETTES
	OMELETTE AU FROMAGE	TAJINE DE VOLAILLE LOCALE	FILET DE LIEU MSC SAUCE NANTUA	BRANDADE DE COLIN MSC DU CHEF	POULET BASQUAISE
	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	FLAN DE COURGETTES	SALADE VERTE LOCALE	CÉLERI BRAISÉ
	RIZ MADRAS	LEGUMES TAJINE	LENTILLES CUISINEES		TORTIS BIO
	CANTAL	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	YAOURT LOCAL
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	TOURTEAU FROMAGER LOCAL
	BEIGNET	CREME AUX OEUFS	PAIN PERDU CARAMÉLISÉ DU CHEF	CRUMBLE DE FRUITS	BROYE
	CAKE AUX POIRES		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

	lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
DINER	TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES LOCALES	MOUSSE DE FOIE	SALADE DE BLE MAIS	
	HOKI MSC SAUCE CHIEN	PIZZA CHEVRE MIEL (grande portion)	PATES CARBONARA	CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE EPICES	
	POTIRON ROTI	SALADE VERTE	COQUILLETES BIO	RIZ PILAF IGP	
	POMMES DE TERRE LOCALES	-	HARICOTS PLATS	GRATIN D'AUBERGINES	
	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	
FRUIT DE SAISON		GATEAU FACON BROWNIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

gâteau d'anniversaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
DÉJEUNER	TOMATES VINAIGRETTE CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE assortiments d'entrées	TABOULÉ BIO SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES ET CORNICHONS assortiments d'entrées	SALADE DE BLÉ ET MAÏS RILLETES DE POISSON MSC assortiments d'entrées	CÉLÉRI RÉMOULADE ENDIVES AUX POMMES assortiments d'entrées	CREPES AU FROMAGE CREPES CHAMPIGNONS assortiments d'entrées
	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIERE PIZZA FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES PATES BOLOGNAISE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ ESCALOPE DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE
	FRITES SALADE LOCALE	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS RIZ CREOLE IGP	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS SEMOULE BIO	COURGETTES POELEES COQUILLETES BIO	BROCOLIS ROTI A L'AIL PURÉE DE PATATE DOUCE
	CANTAL OU FROMAGE BLANC POMME CUITE LOCALE CARAMÉLISÉE	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE FRUITS AUX ÉPICES	EDAM FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT	FROMAGE DE CHÈVRE LOCAL FRUIT DE SAISON
	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FLAN NATURE	
	ECLAIR	GATEAU AU YAOURT	CLAFOUTIS POIRES	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CITRON

	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
DINER	RILLETES DE THON MSC	SALADE DE MAÏS ET TOMATE	STEET FOOD		
	COLOMBO DE DINDE LOCAL	LASAGNES DU CHEF	BATONNET DE CAROTTES LOCALES SAUCE FROMAGE BATONNET DE CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL	
	BLE COURGETTES BRAISEES	SALADE VERTE LOCALE HARICOTS BEURRE	HOT DOG FRITES SALADE	TAJINE DE BOULETTE A L'AGNEAU AUX ABRICOTS et SEMOULE BIO	
	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	LEGUMES TAJINE FROMAGES	
	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE	CÔNE GLACÉ	GATEAU DU CHEF	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
DÉJEUNER	SALADE VERTE LOCALE FROMAGE 	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	JAMBON MACÉDOINE	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	CHARCUTERIE
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	PILON DE POULET RÔTIE AUX HERBES ET SON JUS	MERGUEZ SAUCE TOMATE	QUICHE JAMBON MOZZARELLA	PATES SAUCE FROMAGES	POISSON MEUNIÈRE
	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 	MOUSSAKA AU THON ET LÉGUMES	QUICHE TOMATE MOZZARELLA	OMELETTE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME
	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTEES 	SALADE VERTE LOCALE 	SALADE VERTE	TORTIS BIO 	GRATIN D'ÉPINARDS
	PIPERADE	COEUR DE BLÉ	-	HARICOTS BEURRE À L'AIL	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
BRIE	EMMENTAL	SAINT PAULIN	GOUDA	TOMME NOIRE OU YAOURT	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CAKE MARBRÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON	
BEIGNET A LA POMME	FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE	CREME VANILLE	CAKE NATURE	CRUMBLE DE FRUITS	
	GATEAU ROULE A LA CONFITURE	GATEAU	FRUIT DE SAISON		

	lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	
DINER	SALADE AUX NOIX	BETTERAVES VINAIGRETTE	RAITA AUX OIGNONS ROUGES, MENTHE ET PAIN PITA	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	
	ROUGAIL SAUCISSE	OMELETTE	SALADE INDIENNE	VEAU HACHE GRILLE ET SAUCE	
	RIZ IGP CREOLE 	CHAMPIGNONS	POULET CHAI KORMA (lait de coco et poulet)	LENTILLES	
	LEGUMES ROUGAIL	POMMES DE TERRE LOCALES RISSOLEES 	PATATE DOUCE	POELEE DE LEGUMES	
	FROMAGES	LAITAGE	SALADE LOCALE 	FROMAGES	
	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGES	COMPOTE POMME BANANE DU CHEF	
FRUIT DE SAISON		GATEAU INDIEN	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio 

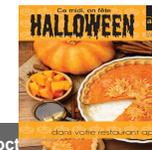
Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





proposition faite mais la mise en place du repas anti gaspi sera

	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
DÉJEUNER	SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX A LA CAROTTE RDG	BETTERAVES VINAIGRETTE	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	CHOU A LA CREME SALÉE AU JAMBON
	RADIS ROSES ET BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES LOCALES	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	EMINCÉ DE POULET LOCAL A L'ESTRAGON	CHILI SIN CARNE POIS BIO	JAMBON BRAISÉ AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
	OMELETTE AU CHEDDAR	CHILI CON CARNE POIS BIO	HACHE DE VEAU AU JUS	FILET DE HOKI MSC AU CITRON	CORDON BLEU
	BOULGOUR	RIZ PILAF IGP	FRITES	DOIGT DE SORCIÈRE AUX AMANDES(carottes entières)	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE
CHOU FLEUR ROTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE LOCALE	CLAFOUTI AU BROCOLIS RDG	SPAGHETTIS SANGUINOLENTES	SEMOULE BIO	
ST PAULIN	BÛCHE MI-CHÈVRE	GOUDA	BRIE	CAMEMBERT OU YAOURT	
FRUIT DE SAISON	TABOULÉ SUCRÉ POMME POIRE ET AMANDES TORRÉFIÉES RDG	FRUIT DE SAISON	PETIT FANTÔME CRAQUANT (MERINGUE) OU CAKE MONSTREUX	FRUIT DE SAISON	
ECLAIR	COCKTAIL DE FRUITS	CHEESECAKE	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF	
	FRUIT DE SAISON				

	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
DINER	COLESLAW D'HIVER (butternut et celeri)	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	
	CROZIFLETTE AU REBLOCHON	POISSON PANE CITRON	PLANCHA	OMELETTE AUX HERBES	
	CAROTTES LOCALES	BLE		SALADE VERTE	
	CROZETS	POELEE DE LEGUMES		SEMOULE BIO	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
FRUIT DE SAISON	GLACE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS AU SIROP		
			FRUIT	FRUIT DE SAISON	
			GATEAU D'ANNIVERSAIRE		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

