MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
DÉJEUNER	BETTERAVE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES LOCALESVINAIGRETTE assortiment d'entrées	POTAGE CHOU-FLEUR AU MAÏS assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE BUTTERNUT RAPE FROMAGE BLANC assortiment d'entrées	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES COLESLAW D'HIVER assortiment d'entrées	SALADE DE COQUILLETTES BIO SAUCE COCKTAIL SALADE MEXICAINE assortiment d'entrées
	CARBONARA DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO CHILI CON CARNE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE OMELETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON POULET À LA CRÈME
	MACARONIS BIO PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE IGP	POTATOES HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES LOCALES BRAISÉES COEURS DE BLE	BROCOLIS À L'AIL BOULGOUR
	BRIE	TOMME NOIRE	ST PAULIN	CHEVRE LOCAL	YAOURT LOCAL
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts DONUT'S	MOUSSE CHOCOLAT/ CREME CARAMEL assortiments de desserts QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts TARTE AUX POMMES LOCALES	FLAN PÂTISSIER NATURE OU COCO assortiments de desserts FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CHEESECAKE

ESPAGNE

	lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
DINER	MACEDOINE	SALADE VERTE LOCALE MIMOLETTE	TARTINE AU CHORIZO	CHAMPIGNONS À LA CIBOULETTE	
	PILON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAELLA	SAUCE BOLOGNAISE	
	FRITES CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS	ENDIVES BRAISÉES SEMOULE BIO	POELEE DE LEGUMES	PENNE BIO SALADE LOCALE	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	
	LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CHURROS FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
DÉJEUNER	FRIAND VIANDE FRIAND FROMAGE assortiment d'entrées		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SALADE DE PETTS POIS assortiment d'entrées	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES assortiment d'entrées	COLESLAW SALADE DE LA MER assortiment d'entrées
	BOULES D'AGNEAU AUX EPICES POISSON MSC SAUCE ÉCHALOTE		RÔTI DE DINDE AU JUS SAUCE ARABIATA(pois chiches)	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE PARMENTIER DE POISSON MSC	POUTINE DE POISSON POUTIINE DE POULET
	SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE		PATES BIO SALSIFIS GRATINÉS	SALADE VERTE LOCALE	GRATIN D'ÉPINARDS FRITES
	GOUDA		CAMEMBERT	ST PAULIN	YAOURT LOCAL
	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE OU MIEL assortiments de desserts ECLAIR		FRUIT DE SAISON assortiments de desserts GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CAKE VANILLE OU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts PET DE SOEURS (feuilleté sirop d'éarable)

MONTAGNE

	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
	SALADE DE BLÉ MAIS		SOUPE A L'OIGNON SALADE VERTE ET EFFILOCHÉ DE JAMBON CRU	CELERI REMOULADE	
	BLANC DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME		TARTIFLETTE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	
	PATES BIO CÉLERI RÔTI FROMAGE		SALADE VERTE LOCALE LAITAGE	BLE HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGES	
	YAOURT AUX FRUITS LOCAL FRUIT DE SAISON		GÂTEAU DE SAVOIE ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

FR

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
DÉJEUNER	CHOU ROUGE AUX POMMES RAISINS BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC assortiment d'entrées	ROSETTE ET CORNICHONS OEUFS DURS MAYONNAISE assortiment d'entrées	WRAPS DE THON SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XÉRÈS ET PERSIL assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES assortiment d'entrées
	PAELLA VG PAELLA AU POULET	POT AU FEU LOCAL PIZZA MARGARITA	SAUTE DE POULET AU CURRY MARMITE DU PÊCHEUR	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX ÉCHALOTES	CARBONARA AU SAUMON SAUCE CARBONARA
		LEGUMES DU POT LOCAUX SALADE LOCALE	SEMOULE BIO CHOU FLEUR GRATINÉ	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF COEUR DE BLÉ	COQUILLETTES BIO ENDIVES BRAISÉES
	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	CHEVRE LOCAL	BRIE	YAOURT LOCAL
	CRÈME VANILLE OUSPECULOOS assortiments de desserts GATEAU BASQUE	COUPE BANANE CHOCOLAT/ COMPOTE assortiments de desserts ROULÉ CONFITURE	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE OU MIEL assortiments de desserts TARTE FINE AUX POMMES LOCALES DU CHEF	TARTE AU CITRON OU POIRES assortiments de desserts TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts GATEAU AU CHOCOLAT
				VIETNAM	

	lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
DINER	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE CAROTTES LOCALES	BETTERAVES ROUGES	GOI CUON (ROULEAU DE PRINTEMPS) NEMS VOLAILLE	
	MERGUEZ	MILLEFEUILLE DE CHILI CON CARNE	PLANCHA	EMINCÉ DE DINDE À LA VIETNAMIENNE	
	PETITS POIS SPAGHETTIS BIO	POELEE DE LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE BOULGOUR		RIZ BASMATI CHOU PAK CHOI SAUTÉ À L'AIL ET AU GINGEMBRE	
	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
DÉJEUNER	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY PAMPLEMOUSSE assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON ENDIVES AUX DÉS DE MIMOLETTE assortiment d'entrées	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS RILLETTES DE SARDINES MSC SUR TOAST assortiment d'entrées	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU FROMAGE RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE assortiment d'entrées	SALADE DE RIZ MAÏS SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA assortiment d'entrées
	SAUTÉ DE DINDE LOCALE FAÇON BLANQUETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME	QUICHE AUX FROMAGES QUICHE LORRAINE	PILONS DE POULET A LA MEXICAINE FILET DE HOKI MSC CROÛTE EN HERBE	JAMBON BRAISE OMELETTE AUX HERBES	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE CHIPOLATAS
	RIZ PILAF IGP POTIMARRON RÔTI	SALADE VERTE LOCALE	PATES BIO EPINARD CREME	FRITES NAVETS GLACÉS	BROCOLIS AUX OIGNONS SEMOULE BIO
	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	YAOURT LOCAL
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts BEIGNET	CRÈME CHOCOLAT OU CREME CITRON assortiments de desserts CAKE À LA POIRE	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CRUMBLE DE FRUITS	PANNA COTTA DU CHEF AU CARAMEL OU COULIS DE FRUITS assortiments de desserts PAIN PERDU	SALADE DE FRUITS DU CHEF assortiments de desserts GATEAU AU YAOURT

	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
DINER	BROCOLI AUX AMANDES	COLESLAW LOCAL	SALADE LORETTE (MÂCHE , CÉLERI ET BETTERAVE)	POTAGE DUBARRY	
	NUGGETS	PULLED PORK SAUCE BARBECUE	FAJITAS	HACHE AU VEAU AU POIVRE	
	LENTILLES HARICOTS BEURRE PERSIL	POTATOES	SALADE VERTE	BUTTERNUT ROTI MACARONIS BIO	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE FRUIT DE SAISON	COMPOTES FRUIT DE SAISON	

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
DÉJEUNER	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CHOU FLEUR VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE assortiment d'entrées	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES assortiment d'entrées	COLESLAW PURPLE SALADE DE BROCOLIS FROMAGE assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE HARICOTS VERTS assortiment d'entrées	SALADE DE BLÉ ET MAÏS SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES assortiment d'entrées
	TARTIFLETTE/ SALADE FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUME	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL NUGGETS DE POULET	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) PÂTES BOLO AU BOEUF	ENCORNET A LA BASQUAISE TOURTE AU POULET
	POMMES DE TERRE LOCALES HARICOTS VERTS SAUTÉS	PUREE DE POTIRON BOULGOUR	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS PATATE DOUCE EN GRATIN	PÂTES BIO	PETITS POIS RIZ PILAF
	YAOURT LOCAL	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	ST NECTAIRE
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CLAFOUTIS AUX POIRES	TARTE AUX POMMES LOCALES OU POIRES assortiments de desserts TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	ILE FLOTTANTE OU CREME AUX OEUFS assortiments de desserts GATEAU CITRON	BANANE AU CARAMEL OU COMPOTE assortiments de desserts CARROT CAKE

	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
DINER	PATE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE PETITS POIS AU FROMAGE BLANC ET ERABLE ET SON TOAST	POTAGE	
	PILONS DE POULET RÔTIS MARINÉS	BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE	RACLETTE	CORDON BLEU	
	CELERI POLENTA GRATINÉE À LA MOZZARELLA	RIZ PILAF IGP GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE	SEMOULE BIO FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
	PATES BIO	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
	LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE AU SIROP FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BRIOCHE PERDUE	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
DÉJEUNER	POTAGE AUX LÉGUMES SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE FROMAGE assortiment d'entrées	POIREAU FACON GRIBICHE DEMI-POMELOS assortiment d'entrées	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE assortiment d'entrées	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST assortiment d'entrées	PÂTÉ DE CAMPAGNE/ TOAST CHARCUTERIES assortiment d'entrées
	DHAL DE LENTILLES FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE	SAUTÉ DE POULET LOCAL COLOMBO FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	CROQUE-MONSIEUR DINDE CROQUE CHÈVRE EMMENTAL	SAUCISSE DE TOULOUSE OMELETTE AU CHEDDAR	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
	LENTILLES RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	FRITES CHOU-FLEUR RÔTI	SALADE VERTE LOCALE -	CELERI BRAISE SEMOULE BIO	EPINARDS COEURS DE BLE
	BRIE	YAOURT LOCAL	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL	EMMENTAL
	LIÉGEOIS VANILLE OU CHOCOLAT assortiments de desserts TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts TIRAMISU SPECULOOS	OEUF AU LAIT assortiments de desserts SEMOULE AU LAIT	ROULÉ À LA CONFITURE ABRICOTS OU FRAISES assortiments de desserts ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF assortiments de desserts TARTE AU SUCRE

ALSACE

	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	
DINER	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	FLAMMEKUECHE DU CHEF	POTAGE	
	OMELETTE AUX FINES HERBES	JAMBON BRAISE	SPAETZLE SAUCE MUNSTER CHAMPIGNONS	FAJITAS DE BOEUF HACHÉ SAUCE	
	RIZ PILAF IGP TOMBÉE DE CHOU VERT	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES HARICOTS VERTS SAUTES	POELEE DE LÉGUMES D'HIVERS	SALADE VERTE LOCALE -	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON	POMME CUITE LOCALE AU SUCRE FRUIT DE SAISON	GATEAU STREUSEL FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
DÉJEUNER	CRÊPE AU FROMAGE CREPES AU JAMBON assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES CELERI BRANCHE SAUCE FROMAGE BLANC assortiment d'entrées	OEUFS MAYONNAISE SALADE MEXICAINE assortiment d'entrées	MOUSSON DE CANARD ET TOAST MAKI SAUMON FUMÉ ET MANGUE (TUTO À VENIR) VERRINE GUACAMOLE CAROTTE ET CHEVRE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE SALADE DE PATES assortiment d'entrées
	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE PIZZA FROMAGE	LASAGNES VG LASAGNES BOLOGNAISE	RIZ AU CHORIZO ,PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	SUPREME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE POISSON SAUCE CRUSTACES	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH ou anti gaspill MERGUEZ SAUCE AUX ÉPICES
	BROCOLIS GRATINÉ BOULGOUR	SALADE VERTE LOCALE	HARICOTS VERTS RIZ PILAF IGP	POMMES PIN GRATIN DE POTIRON	FONDUE DE POIREAU SEMOULE BIO
	YAOURT LOCAL	ST PAULIN	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts BEIGNET A LA POMME	FLAN CARAMEL OU FROMAGE BLANC assortiments de desserts POMME RÔTIE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts CAKE À LA NOIX DE COCO	BUCHE DE CHEF(concours) assortiments de desserts BÛCHE DU CHEF CARAqUETTE	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts ASSORTIMENT DE DESSERTS

repas de noel

	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
DINER	VELOUTÉ DUBARRY	CELERI ET BUTTERNUT RAPE		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	
	GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHÉE	SAUCISSE		GALETTE DE SARRASIN AU FROMAGE	
	SALADE VERTE PANAIS BRAISE	POTATOES SALSIFIS	NOEL	SALADE VERTE LOCALE -	
	FROMAGES	FROMAGES		FROMAGES	
	PANNA COTTA NOIX DE COCO FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC LOCAL FRUIT DE SAISON	

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.