

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

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

	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	POELEE DE LEGUMES	PENNE BIO	
	FROMAGES	SEMOULE BIO	FROMAGES	SALADE LOCALE	
	LIEGEOIS CHOCOLAT	FROMAGES	CHURROS	LAITAGES	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	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		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS	COLESLAW
	FRIAND FROMAGE		SALADE DE PETTS POIS		SALADE DE LA MER
	assortiment d'entrées		assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	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 	POUTINE DE POISSON POUTINE DE POULET
	SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE		PATES BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	GRATIN D'ÉPINARDS FRITES
	GOUDA FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE OU MIEL 		CAMEMBERT	ST PAULIN	YAOURT LOCAL 
	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'érable)

	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
			MONTAGNE		
	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 GÂTEAU DE SAVOIE ET CONFITURE	BLE HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGES	
	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 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 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 OEUF 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	COQUILLETES BIO  ENDIVES BRAISÉES
	MIMOLETTE CRÈME VANILLE OUSPECULOOS	TOMME NOIRE COUPE BANANE CHOCOLAT/ COMPOTE	CHEVRE LOCAL  FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE OU MIEL 	BRIE TARTE AU CITRON OU POIRES	YAOURT LOCAL  FRUIT DE SAISON
	assortiments de desserts GATEAU BASQUE	assortiments de desserts ROULÉ CONFITURE	assortiments de desserts TARTE FINE AUX POMMES LOCALES DU CHEF 	assortiments de desserts TARTE AU CITRON	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)	
	MERGUEZ	MILLEFEUILLE DE CHILI CON CARNE	PLANCHA	NEMS VOLAILLE 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 

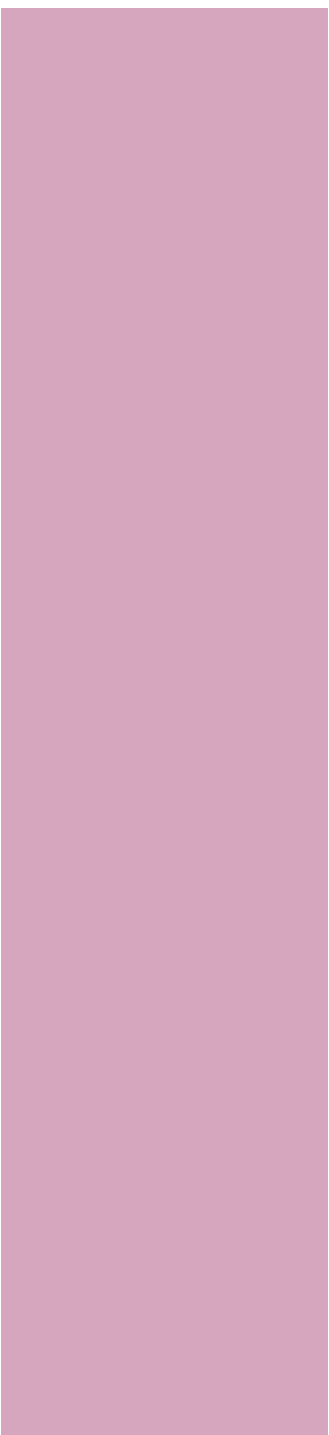
Produits Pêche durable 

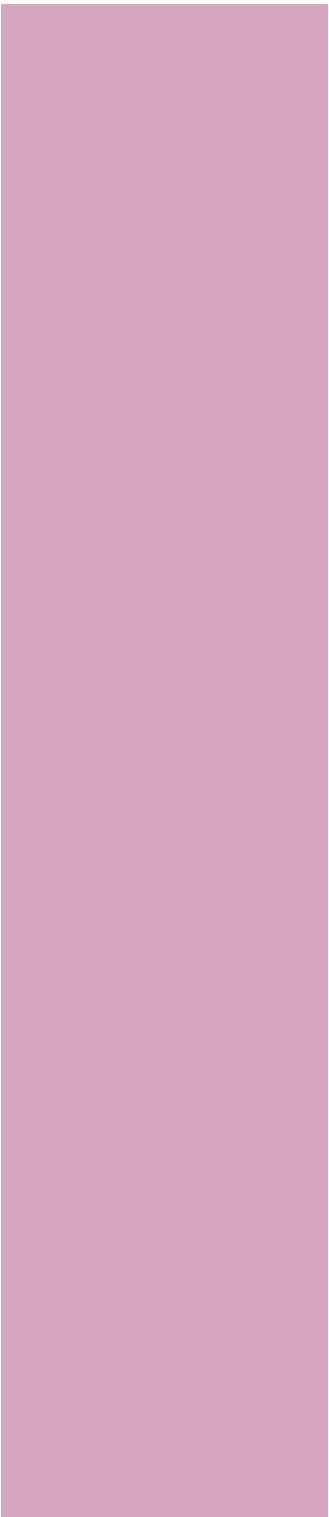
Produits Labellisés 

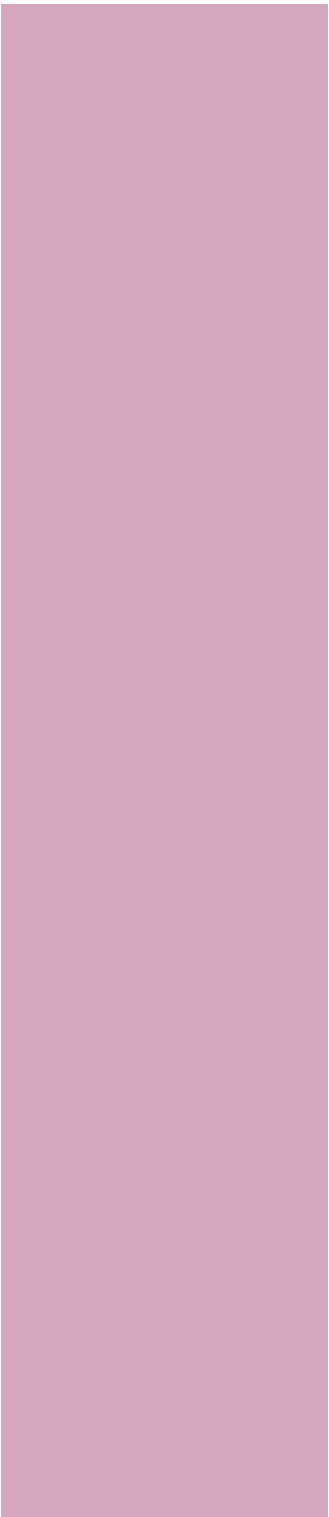
Produit Local 

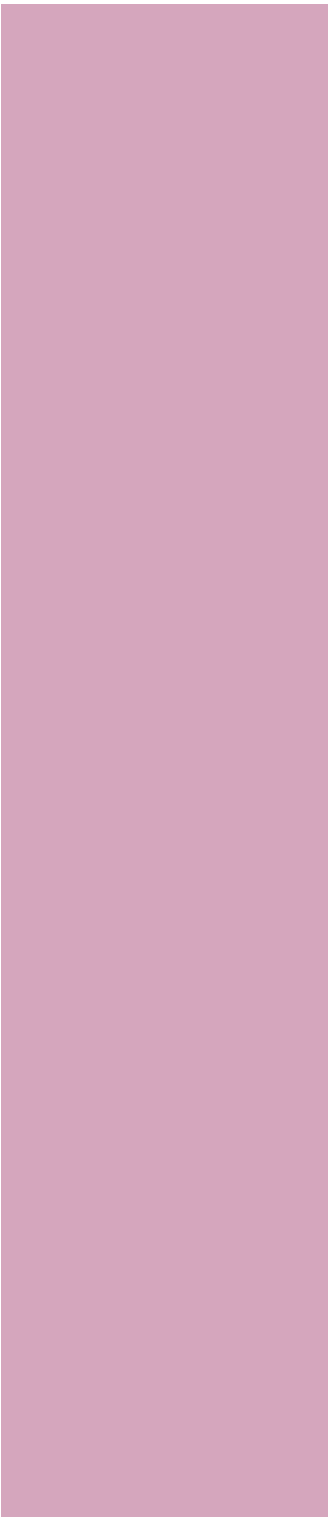
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

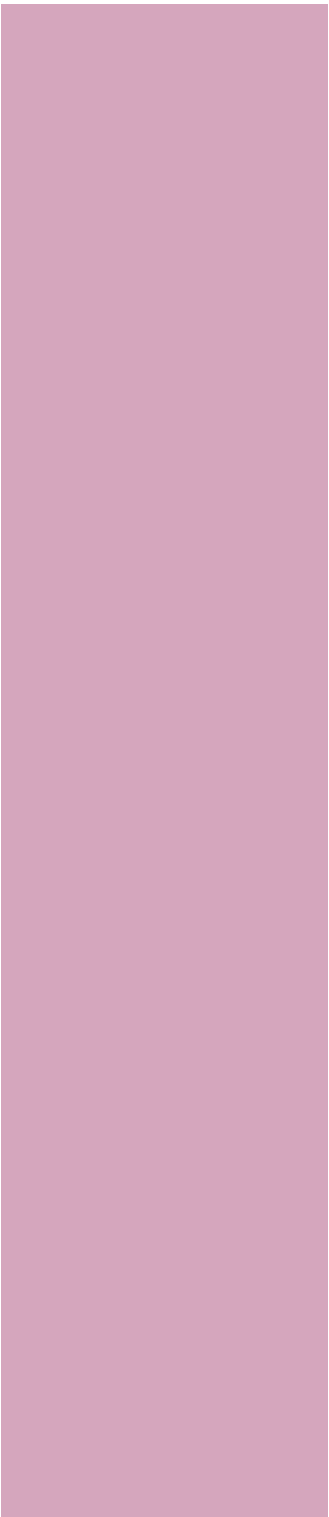


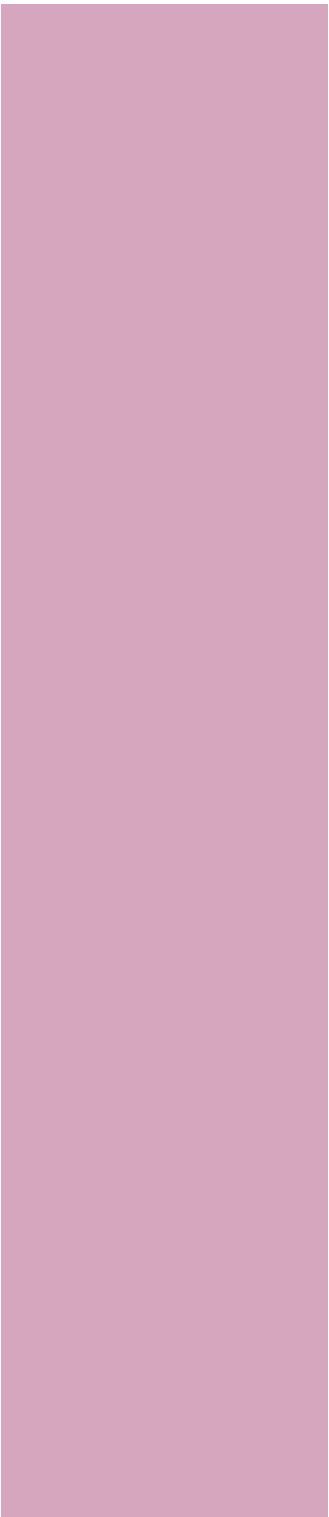


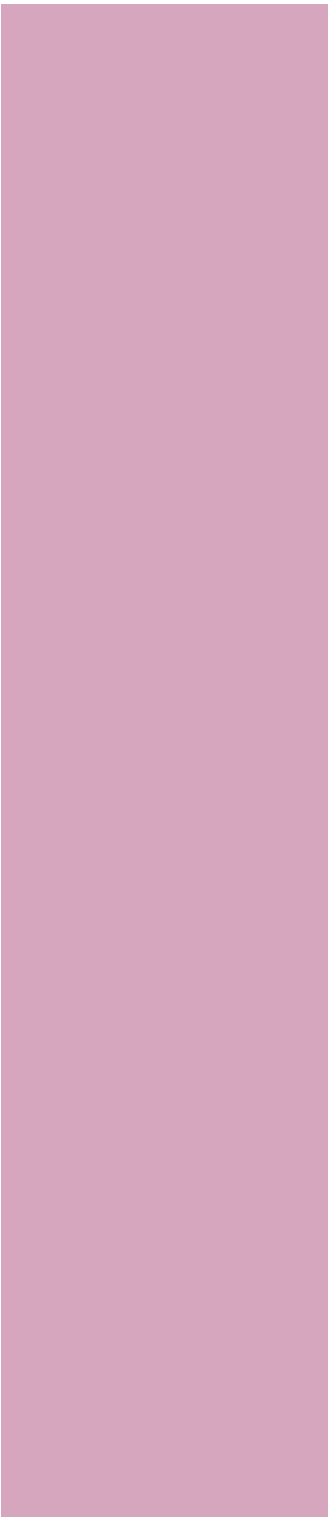


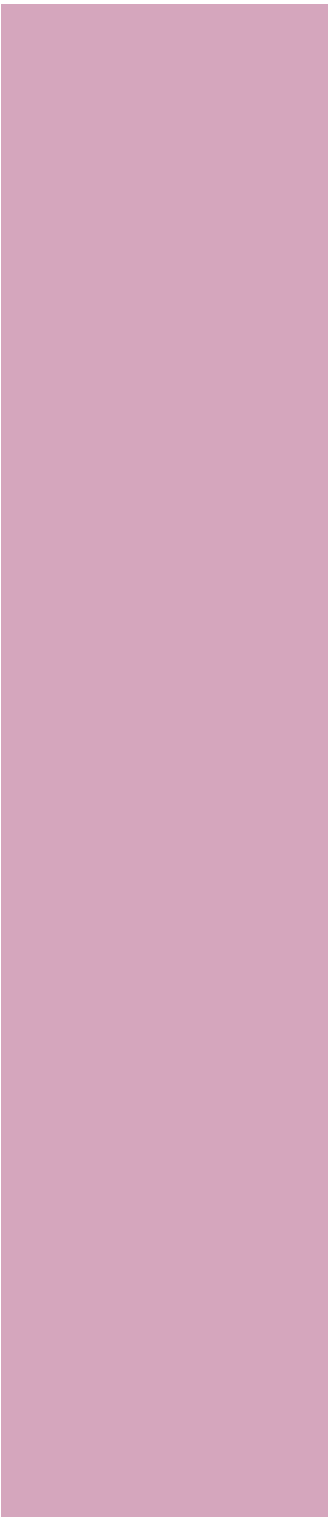


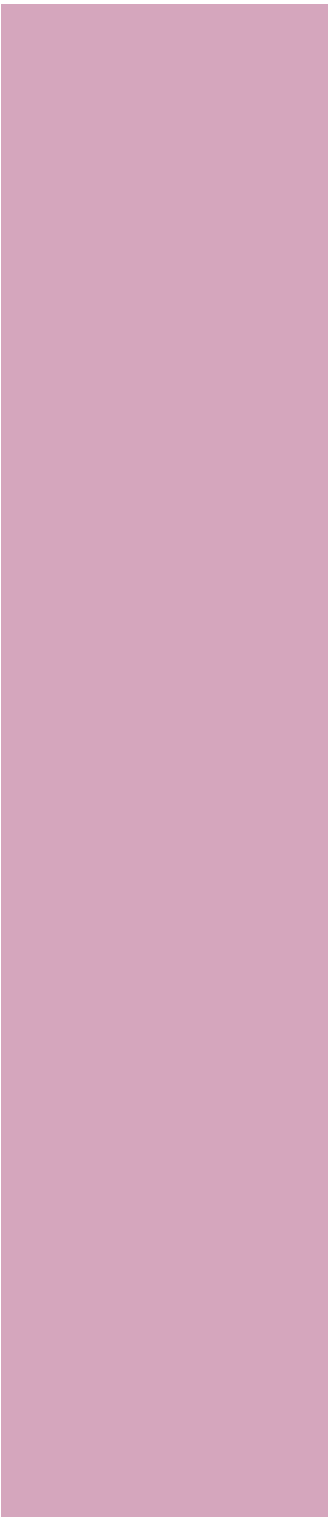


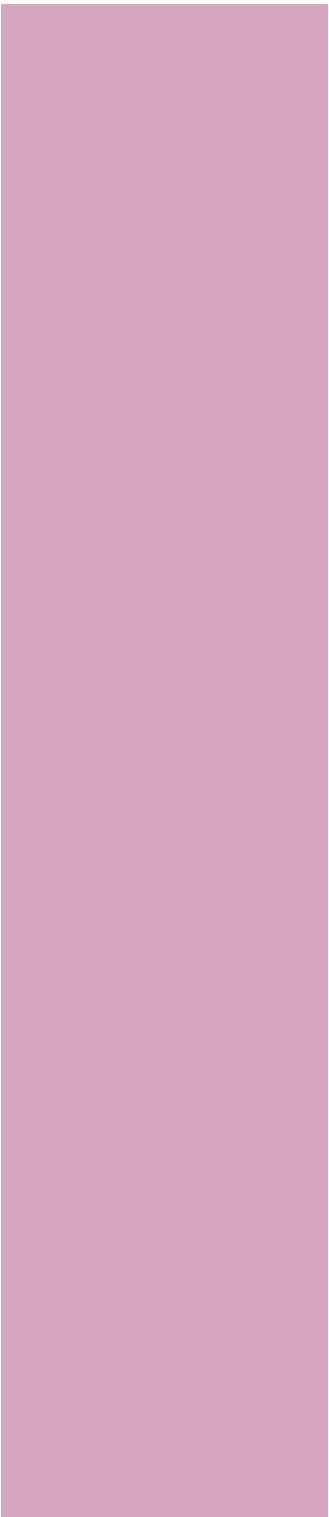


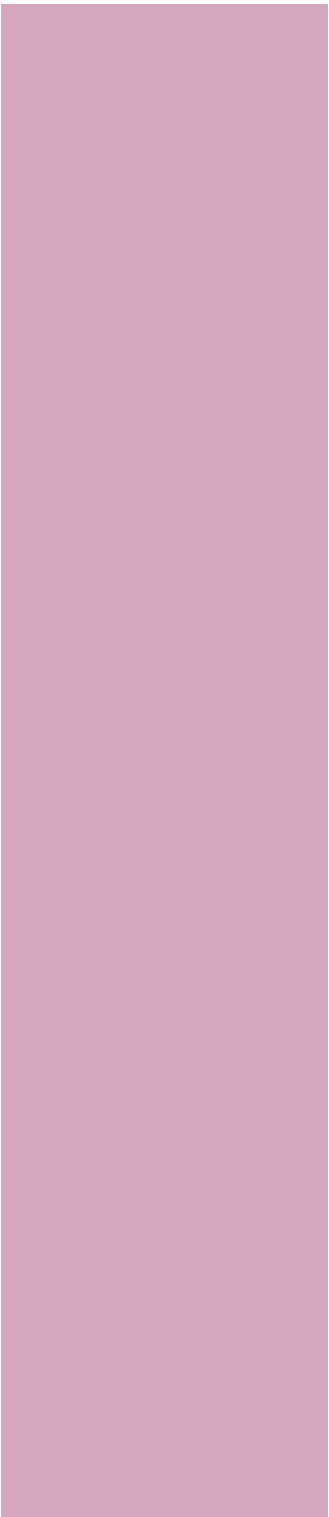


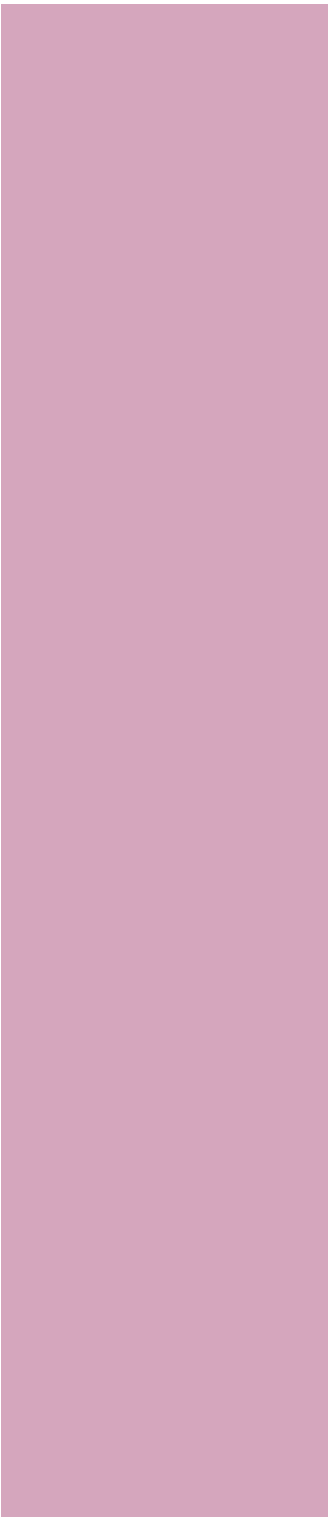


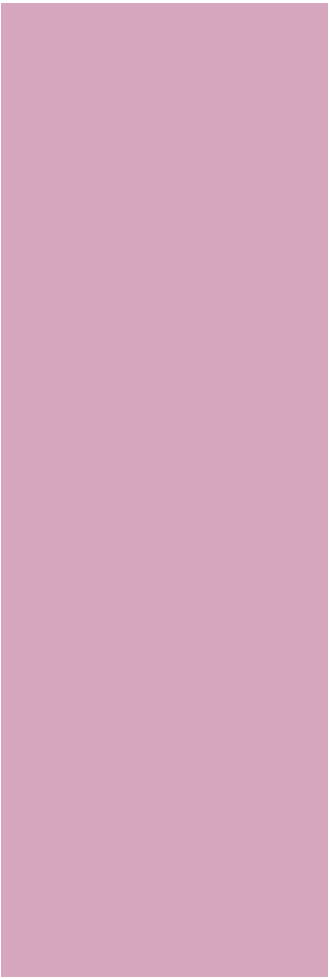












MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2025

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	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU FROMAGE	SALADE DE RIZ MAÏS
	PAMPLEMOUSSE	ENDIVES AUX DÉS DE MIMOLETTE	RILLETES DE SARDINES MSC 	RADIS NOIR RAPÉ	SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	SAUTÉ DE DINDE LOCALE 	QUICHE AUX FROMAGES	PILONS DE POULET A LA MEXICAINE	JAMBON BRAISE	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME 	QUICHE LORRAINE	FILET DE HOKI MSC CROÛTE EN HERBE 	OMELETTE AUX HERBES	CHIPOLATAS
	RIZ PILAF IGP 	SALADE VERTE LOCALE 	PATES BIO 	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
	POTIMARRON RÔTI		EPINARD CREME	NAVETS GLACÉS	SEMOULE BIO 
	CANTAL AOP 	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	YAOURT LOCAL 
	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT OU CREME CITRON	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA DU CHEF AU CAMEL OU COULIS DE FRUITS	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	BEIGNET	CAKE À LA POIRE	CRUMBLE DE FRUITS	PAIN PERDU	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	POTATOES	SALADE VERTE	BUTTERNUT ROTI	
	HARICOTS BEURRE PERSIL			MACARONIS BIO	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE 	COMPOTES	
			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 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
DÉJUNER	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	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO)	ENCORNET A LA BASQUAISE
	POMMES DE TERRE LOCALES	NUGGETS DE POULET	COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	PÂTES BOLO AU BOEUF	TOURTE AU POULET
	HARICOTS VERTS SAUTÉS	PUREE DE POTIRON	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	PÂTES BIO	PETITS POIS
	YAOURT LOCAL	BOULGOUR	PATATE DOUCE EN GRATIN		RIZ PILAF
	FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	ST NECTAIRE
	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	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE	SEMOULE BIO FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
	PATES BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR	FROMAGES	FROMAGES	
	LIEGEOIS CHOCOLAT	LAITAGE	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
DÉJUNER	POTAGE AUX LÉGUMES SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE FROMAGE 	POIREAU FACON GRIBICHE DEMI-POMELOS	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE 	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	PÂTÉ DE CAMPAGNE/ TOAST CHARCUTERIES
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	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 CUISSÉ 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 LIÉGEOIS VANILLE OU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL  FRUIT DE SAISON	TOMME NOIRE OEUF AU LAIT	CHÈVRE LOCAL  ROULÉ À LA CONFITURE ABRICOTS OU FRAISES	EMMENTAL SALADE DE FRUITS DU CHEF
	assortiments de desserts TARTE AU CHOCOLAT	assortiments de desserts TIRAMISU SPECULOOS	assortiments de desserts SEMOULE AU LAIT	assortiments de desserts ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	assortiments de desserts TARTE AU SUCRE

	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 	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	POELEE DE LÉGUMES D'HIVERS	SALADE VERTE LOCALE 	
	TOMBÉE DE CHOU VERT	HARICOTS VERTS SAUTES		-	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	ILE FLOTTANTE	POMME CUITE LOCALE AU SUCRE	GATEAU STREUSEL	FRUIT DE SAISON	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

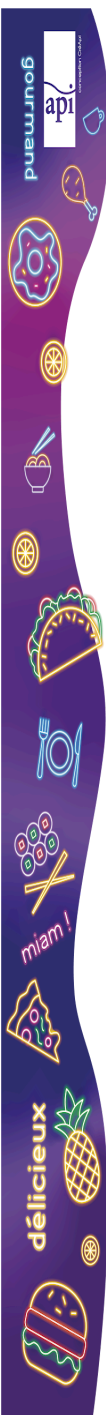
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

repas de noël

	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	POTATOES		SALADE VERTE LOCALE	
	PANAIS BRAISE	SALSIFIS	NOEL	-	
	FROMAGES	FROMAGES		FROMAGES	
	PANNA COTTA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC LOCAL	
	FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

