

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
DÉJEUNER	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX CROÛTONS assortiments d'entrées	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE ENDIVES AU BLEU ET LA POIRE LOCALE assortiments d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE SALADE DE POIS CHICHE FETA CORIANDRE assortiments d'entrées	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO COLESLAW D'HIVER (butternut et céleri)	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE MACÉDOINE MAYONNAISE assortiments d'entrées
	CARBONARA DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON STROGONOFF	SAUTÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE COUSCOUS VG	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE FAÇON FLORENTINE FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON BOULETTES AU BOEUF
	MACARONIS BIO HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE Bio	RIZ CREOLE IGP BUTTERNUT RÔTIE	PETITS POIS CAROTTES SEMOUILLE BIO	EPINARDS POTATOES	DUO DE PANAINS ET CAROTTES LOCALES BOULGOUR
	BRIE	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL	MIMOLETTE	SAINT PAULIN
	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE MANGUE/ MIEL	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE/ CITRON	FRUIT DE SAISON TARTE À LA CAROTTE LOCALE ET RAISIN
	ECLAIR	DONUTS	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON	
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	ESPAGNE	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
DINER	POTAGE PIOLON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE BOLOGNAISE	TARTINE CHORIZO PAELLA	 Un midi en décalé pour l'Espagne dans votre restaurant apil	SALADE FROMAGERE ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL RAISINS SECS	
	FRITES	PENNES BIO			BROCOLIS GRATINES	
	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCALE			RIZ	
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE		FROMAGE	
	LIEGEAIS CHOCOLAT	POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CHURROS		FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



BRESIL

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
DÉJEUNER					
	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES SALADE DE CHEVRE CHAUD assortiments d'entrées	SALADE DE PETITS POIS FETA BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE assortiments d'entrées	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR BIO RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	SALADE DE POIS CHICHES SALADE D'AVOCAT assortiments d'entrées	
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE CALAMARS À LA ROMAINE	RÔTI DE DINDE LOCALE AU JUS	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	RAGOUT DE SAUCISSE (feijoidas)	
	FRITES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PASTA PARTY FROMAGE CELERI	PARMENTIER DE POISSON MSC	POISSON AUX EPICES BROCOLIS BRAISÉ	
	SAINT NECTAIRE	TORSADE BIO CAMEMBERT	SALADE VERTE VINAIGRETTE MORBIER	RIZ CUISINE TOMATE GOUDA	
	ILE FLOTTANTE / LIEGEOIS VANILLE GAUFRE AU SUCRE assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON ROSES DES SABLES assortiments de desserts	LE CAKE PERDU AUX POIRES OU POMMES LOCALES FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CREME COCO/ CITRON PASTEIS DE NATA assortiments de desserts	

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
DINER					
	POTAGE FAJITAS AUX 3 FROMAGES	TARTE OIGNONS TARTIFLETTE	MONTAGNE	CELERI REMOULADE LOCAL FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	
	ACHARD DE LEGUMES D'HIVER	SALADE VERTE EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ		SEMOUNLE BIO HARICOTS VERTS	
	-			FROMAGE	
	LAITAGE BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRUIT DE SAISON		PANNACOTTA DU CHEF AU KIWI	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
DÉJEUNER	CHAMPIGNON ESTRAGON WRAP CRUDITES assortiments d'entrées	PIZZA MARGARITA ou fromage	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE FRAMBOISE FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	OEUFS DUR MAYONNAISE HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPOISE	TAJINE VG AU POIS CHICHE TAJINE DE DINDE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE PAELLA VG	RÔTI DE PORC LOCALE AU THYM FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES	CARBONARA AU SAUMON BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY	
LÉGUMES DU POT FRITES	SEMOLLE BIO LÉGUMES TAJINE	CHOU FLEUR BIO GRATINÉ BLE	POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF PATATE DOUCE	COQUILLETTES BIO PANAIS CARAMÉLISÉS	
EMMENTAL	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL	BRIE	CANTAL AOP	
FRUIT DE SAISON GÂTEAU BASQUE assortiments de desserts	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES/ COMPOTE QUATRE QUART DU CHEF assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON TARTE FINE AUX POMMES LOCALES DU CHEF assortiments de desserts	SPRITZ DU CHEF/ GAUFRE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON CAKE POMPON CACAO assortiments de desserts	

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
DÎNER	CHOU FLEUR VINAIGRETTE CUISSE DE POULET SAUCE MIEL MOUTARDE	CAKE AUX OLIVES FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS	POTAGE	ITALIE MORTADELLE PATES CARBONARA DE DINDE	
HARICOT BEURRE PERSILLE RIZ IGP	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE PATES BIO		RACLETTE	BROCOLIS	
FROMAGE	FROMAGE		LAITAGE	FROMAGE	
ILE FLOTTANTE	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

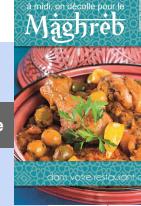
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
DÉJEUNER	SAUCISSON AIL ET CORNICHONS PATE ET CONDIMENT assortiments d'entrées	POTAGE PARMENTIER (pdt locales)  SALADE FROMAGÈRE assortiments d'entrées	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE CAROTTES RAPEES assortiments d'entrées	RADIS NOIRS RAPES ECHALOTES DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SES GRAINS CRUQUANTS assortiments d'entrées	SALADE DE MAÏS SALADE DE PATES assortiments d'entrées
	HAUT DE CUISSE DE POULET FILET DE COLIN MSC AU THYM 	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE FRENCH TACOS POULET LOCAL SAUCE BURGER 	EMINCÉ DE BOEUF LOCAL À LA PROVENCALE OMELETTE 	JAMBON LAQUÉ AU MIEL FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE RÔTI DE PORC LOCAL CAROTTE THYM 
	RIZ IGP SAUCE TOMATE POTIMARRON RÔTI	SALADE VERTE	POLENTA PANNAIS RÔTI	FLAN DE LÉGUMES FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS  SEMOULE BIO
	EDAM COCKTAIL DE FRUITS/ POIRE AU SIROP ECLAIR CHOCOLAT assortiments de desserts	TOMME BLANCHE SEMOULE AU LAIT NATURE OU CARAMEL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CAMEMBERT FRUIT DE SAISON TARTE AU SUCRE/ COCO assortiments de desserts	EMMENTAL TOURTEAU FROMAGER LOCAL/ GATEAU BASQUE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	MORBIER FRUIT DE SAISON TARTE AU CITRON assortiments de desserts

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
DINER	SALADE VERTE MAIS BRUSCHETTA JAMBON GRATINEE	STREET FOOD COLESRAW FISH AND CHIPS	MAGREB SALADE MAROCAINE COUSCOUS MERGUEZ	 MOUSSE DE FOIE STEAK HACHE DE VEAU SCE POIVRE	
	POELEE DE SAISON	POTATOES SALADE VERTE LOCALE 	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS DE SAISON 	PETITS POIS MACARONIS BIO 	
	FROMAGE FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS 	LAITAGE DONUTS	FROMAGE CREME AGRUMES	FROMAGE FRUIT DE SAISON	
			GATEAU D'ANNIVERSAIRE 		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
DÉJEUNER	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE assortiments d'entrées	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU A LA AMANDE assortiments d'entrées	COLESLAW PURPLE 1/2 POMELO assortiments d'entrées	OEUF DUR, BETTERAVES, MAYONNAISE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE assortiments d'entrées	SALADE DE POMME DE TERRE LOCALE CORNICHONS VINAIGRETTE LENTILLES VINAIGRETTE assortiments d'entrées
TARTIFLETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE AGRUME	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE	QUICHE AU POULET LOCAL FILET DE LIEU MSC SAUCE ESTRAGON	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) BOLOGNAISE AU BOEUF	CALAMAR A LA ROMAINE ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE	
POMME DE TERRE LOCALES VAPEUR / SALADE	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	SEMOULE	PENNE BIO	PURÉE DE POTIRON	
FONDUE DE POIREAUX	RIZ CREOLE IGP	GRATIN DE BROCOLI	-	COEURS DE BLÉ BIO	
ST PAULIN	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	COMTE	CHÈVRE	
LIEGEOS VANILLE/ CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES OU POMMES	FRUIT DE SAISON	
BEIGNET AUX POMMES	TARTE À LA BANANE BIO	CRUMBLE POMMES SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	
assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
DÎNER	ENDIVES AUX POMMES FILET DE LIEU MSC AUX ÉCHALOTES	SALADE VERTE CROUTONS BOULETTES DE BOEUF	BROCOLIS AUX AMANDES PATE CHINOIS (SPECIALITÉ CANADIENNE)	POTAGE AIGUILLETTE DE POULET FACON ROUGAIL	
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PATES BIO	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE A L'ÉRABLE OU PAIN DE VIANDE ET POUTINE	POMME DE TERRE RISSOLÉES FONDUE DE POIREAUX A LA CREME		
POLENTA CREMEUSE	GRATIN DE CHOU-FLEUR				
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGES	FROMAGE		
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	PET DE SOEUR	PETITS SUISSES		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
DÉJEUNER	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES SALADE WALDORF assortiments d'entrées	ENDIVES AUX NOIX CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE assortiments d'entrées	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE  CÉLERI RÉMOULADE assortiments d'entrées	POTAGE AUX LÉGUMES GUacamole de carottes du chef et son toast assortiments d'entrées	PATE DE CAMPAGNE/ TOAST PATE DE FOIE/ TOAST assortiments d'entrées
SAUCISSE MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES FISH & CHIPS	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locales) 	PARMENTIER VG	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES PIZZA KEBAB	FILET DE POISSON MSC AU BEURRE ROUGE RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
FLAGEOLETS RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	Frites CHOU FLEUR BIO RÔTI	 SALADE VERTE SALSIFIS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE BOULGOUR
BRIE COCKTAIL DE FRUITS / COMPOTE CAKE SUCRÉ assortiments de desserts	GOUDA FRUIT DE SAISON MOELLEUX CHOCOLAT assortiments de desserts	EDAM FLAN DU CHEF FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	TOMME NOIRE FROMAGE BLANC LOCAL SPECULOOS/ FRUITS ROULE CONFITURE assortiments de desserts	 CHÈVRE GATEAU AUX FRUITS COMPOTES ET BISCUIT assortiments de desserts	

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	
DINER	CAROTTES RAPEES LOCALES  RISOTTO DE POULET ET PARMESAN AOP 	SALADE D'AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE CERVELAS	OEufs durs vinaigrette FAJITAS DE BOEUF HACHE EPICE	
RIZ PILAF	BLE	SPAETZLE	JAMBALAYA DE LEGUMES ET HARICOTS ROUGES		
TOMBÉE DE CHOU VERT	HARICOTS PLATS	POELEE DE LÉGUMES D'HIVERS	-		
FROMAGES  YAOURT AUX FRUITS LOCAL	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE COMPOTE POMME BANANE DU CHEF		
	FRUIT DE SAISON	GATEAU STREUSEL	GATEAU D'ANNIVERSAIRE		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
DÉJEUNER	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SALADE VERTE AUX CROÛTONS assortiments d'entrées	COLESLAW D'HIVER MACÉDOINE MAYONNAISE assortiments d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES CHOU BLANC REMOULADE assortiments d'entrées	PANNA COTTA AU SAUMON GOUGÈRE GRATINÉE assortiments d'entrées	
JAMBON GRILLÉ PÂTES AU THON PENNES BIO  GRATIN DE BROCOLIS	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE RIZ	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE CÉLERİ BRAISÉ	PAIN DE VIANDE EN CROÛTE DOS DE LIEU À LA CRÈME DE CLÉMENTINE POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES POELEE HIVERNAL AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE		
CHEVRE FRUIT DE SAISON FLAN CARAMEL assortiments de desserts	ST PAULIN PERLES AU LAIT DE COCO CRÈME DESSERT CHOCOLAT assortiments de desserts	GOUDA FRUIT DE SAISON CREME AUX OEUFS assortiments de desserts	FROMAGE BUCHE DE NOEL LITCHIS AU SIROP assortiments de desserts		

	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
DÎNER	VELOUTE DUBARRY GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHEE	SALADE AMERICAINE BLANC DE POULET AUX CORN-FLAKES	 	BETTERAVES ROUGES GALETTE DE SARASIN AU FROMAGE	
SALADE VERTE LOCALE  -	BOULGOUR PETITS POIS		NOËL	SALADE VERTE -	
FROMAGES LIEGEOS	LAITAGE DONUTS			FROMAGES SALADE DE FRUITS DU CHEF	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

