

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) assortiments d'entrées	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	RIZ CREOLE IGP BUTTERNUT RÔTIE	PETITS POIS CAROTTES SEMOULE BIO	EPINARDS POTATOES	DUO DE PANAI ET CAROTTES LOCALES BOULGOUR
	BRIE FRUIT DE SAISON ECLAIR	TOMME NOIRE PANNA COTTA COULIS DE MANGUE/ MIEL DONUTS	CHÈVRE LOCAL FRUIT DE SAISON QUATRE QUART	MIMOLETTE TARTE NORMANDE/ CITRON FRUIT DE SAISON	SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON TARTE À LA CAROTTE LOCALE ET RAISIN
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts

	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
DINER	POTAGE PILON DE POULET TEXANE & SAUCE BARBECUE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE BOLOGNAISE	TARTINE CHORIZO PAELLA	SALADE FROMAGERE ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL RAISINS SECS	
	FRITES POELEE DE LEGUMES	PENNES BIO SALADE VERTE LOCALE		BROCOLIS GRATINES RIZ	
	FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT	LAITAGE POIRE ROTIE AU SPECULOOS	FROMAGE CHURROS	FROMAGE FRUIT DE SAISON	

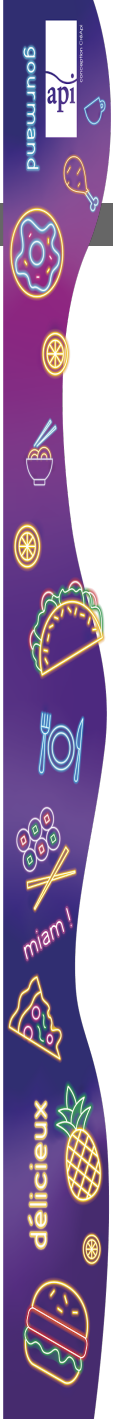
Produits Bio

Produits Pêche durable

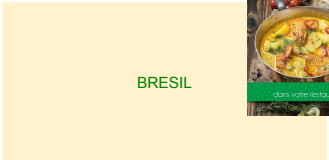
Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE




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


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

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

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

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
DINER				ITALIE	
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET SAUCE MIEL MOUTARDE	CAKE AUX OLIVES FRICASSEE DE POISSON AUX CHAMPIGNONS	POTAGE	MORTADELLE PATES CARBONARA DE DINDE	
	HARICOT BEURRE PERSILLE 	JULIENNE DE LEGUMES A L'HUILE D'OLIVE 	RACLETTE	BROCOLIS	
	RIZ IGP	PATES BIO		-	
	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.

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

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

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 L4AMANDE 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 FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS RIZ CREOLE IGP	SEMOULE GRATIN DE BROCOLI	PENNE BIO -	PURÉE DE POTIRON COEURS DE BLÉ BIO
	ST PAULIN	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	COMTE	CHÈVRE
	LIEGEOIS 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	CANADA mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
DINER	ENDIVES AUX POMMES FILET DE LIEU MSC AUX ECHALOTES	SALADE VERTE CROUTONS BOULETTES DE BOEUF	BROCOLIS AUX AMANDES PATE CHINOIS (SPECIALITÉ CANADIENNE)	POTAGE AIGUILLETTE DE POULET FACON ROUGAIL	
	HARICOTS VERTS SAUTÉS POLENTA CREMEUSE	PATES BIO GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE A L'ERABLE OU PAIN DE VIANDE ET POUTINE	POMME DE TERRE RISSOLÉES FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGES	FROMAGE	
	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	PET DE SOEUR	PETITS SUISSSES	


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	ENDIVES AUX NOIX	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	POTAGE AUX LÉGUMES	PATE DE CAMPAGNE/ TOAST
	SALADE WALDORF	CAROTTES LOCALES RÂPÉES FAÇON MALTAISE 	CÉLERI RÉMOULADE	GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	PATE DE FOIE/ TOAST
	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées	assortiments d'entrées
	SAUCISSE	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locales) 	PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	FILET DE POISSON MSC AU BEURRE ROUGE 
	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES	FISH & CHIPS	PARMENTIER VG	PIZZA KEBAB	RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
	FLAGEOLETS	FRITES	SALADE VERTE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE
	RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU FLEUR BIO RÔTI 	SALSIFIS		BOULGOUR
	BRIE	GOUDA	EDAM	TOMME NOIRE	CHÈVRE
	COCKTAIL DE FRUITS / COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FLAN DU CHEF	FROMAGE BLANC LOCAL SPECULOOS/ FRUITS 	GATEAU AUX FRUITS
	CAKE SUCRÉ	MOELLEUX CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ROULE CONFITURE	COMPOTES ET BISCUIT
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts

	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	
DINER	CAROTTES RAPEES LOCALES 	SALADE D'AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE CERVELAS	OEUFS DURS VINAIGRETTE	
	RISOTTO DE POULET ET PARMESAN AOP 	JAMBON BRAISE	SPAETZLE SAUCE AU MUNSTER ET CHAMPIGNONS	FAJITAS DE BOEUF HACHE EPECE	
	RIZ PILAF	BLE	SPAETZLE	JAMBALAYA DE LEGUMES ET HARICOTS ROUGES	
	TOMBÉE DE CHOU VERT	HARICOTS PLATS	POEELE DE LÉGUMES D'HIVERS	-	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	FRUIT DE SAISON	GATEAU STREUSEL	COMPOTE POMME BANANE DU CHEF	



Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

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

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.