

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
DÉJEUNER	BETTERAVES VINAIGRETTE CHIFFONNADE DE LAITUE AUX CROÛTONS assortiment d'entrées	VELOUTÉ DE POTIRON COLESLAW D'HIVER LOCAL assortiment d'entrées	SALADE DE PERLES AU MAIS SALADE DE PDT LOCALES assortiment d'entrées	GUACAMOLE ET NACHOS CHOU BLANC MEXICAINE assortiment d'entrées	MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE AU MAIS assortiment d'entrées
	CHIPOLATAS AUX HERBES DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	EMINCÉ DE DINDE SAUCE TOMATE FRICASSÉE DE POISSON MSC	SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON QUICHE POIREAU
	PETITS POIS COQUILLETES BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR FRITES	BUTTERNUT RÔTI SEMOULE BIO	RIZ PILAF HARICOTS VERTS À L'AIL	BLE FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	MIMOLETTE	BRIE	BÛCHE MI CHÈVRE	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE OU YAOURT
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	GALETTE DES ROIS assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CREME CARAMEL A LA MEXICAINE assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts
	BEIGNET AUX POMMES	GALETTE DES ROIS	ROCHER COCO	CHURROS	CLAFOUTIS AUX POIRES

	lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
DINER		MONTAGNE			
	MACEDOINE DE LEGUMES	SOUPE A L'OIGNON ET CROUTONS	OEUFS MAYONNAISE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	
	CUISSE DE POULET & SAUCE BARBECUE	TARTIFLETTE	PATES (SAUCE ARABIATA à part)	BOULETTE D'AGNEAU	
	RIZ HARICOT BEURRE	SALADE LOCALE	PATES BIO CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS LENTILLES	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	
	YAOURT AUX FRUITS LOCAL FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE SAVOIE ET SA CONFITURE DE FRAMBOISES FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	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 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
DÉJEUNER	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CREPES AU FROMAGE
	SALADE ET FROMAGE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	ENDIVES AUX POMMES	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU JAMBON
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	RÔTI DE PORC AU JUS CORDON BLEU	BOLOGNAISE BOLOGNAISE AUX LÉGUMES	PARMENTIER LENTILLES PATATE DOUCE MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES	POISSON MSC SCE HERBES OMELETTE CIBOULETTE
	POTATOES AU PAPRIKA CÉLERI BRAISÉ	HARICOTS BEURRE BOULGOUR À LA TOMATE	TORTIS BIO SALSIFIS	PATATE DOUCE SALADE VERTE LOCALE	CAROTTES LOCALES GLACÉES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
	GOUDA YAOURT AUX FRUITS LOCAL (parfums divers)	EDAM FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT COMPOTE POMME OU BANANE	CHÈVRE CRUMBLE DE FRUITS(pomme ou poire)	ST PAULIN FRUIT DE SAISON
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	GATEAU BASQUE	GRIMOLLE AUX POMMES	DONUTS	CRUMBLE DE FRUITS(pomme ou poire)	GATEAU AU YAOURT

			JEUDIS JE DIS		
	lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
	TABOULE BIO	POTAGE DE LEGUMES	BEIGNET DE POISSON A LA PORTUGAISE	SALADE VERTE LOCALE AU MAIS	
	LASAGNES BOLOGNAISE	POISSON MEUNIERE MSC	QUICHE LORRAINE OU RACLETTE	MERGUEZ GRILLEE	
	EPINARDS CREME	PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE LOCALE	RIZ CURRY	
		BROCOLIS		POELEE DE LEGUMES	
	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	GAUFRE	PANNACOTTA AU KIWI	BANANE AU CAMEL	
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
DÉJEUNER	OEUF DUR MAYO HOUMOUS ET SES CROÛTONS assortiment d'entrées	CÉLERI VINAIGRETTE SALADE AU THON MAIS assortiment d'entrées	SALADE DE PDT LOCALES CORNICHONS SALADE DE PATES BIO assortiment d'entrées	ROSETTE ET CORNICHON WRAPS AU JAMBON OIGNON ROUGE assortiment d'entrées	POTAGE PARMENTIER SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS assortiment d'entrées
	PAELLA VG FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME	PILONS DE POULET TEX MEX PIZZA VG	SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE MERLU MSC	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	BEIGNET AU POISSON SAUCE TARTARE PASTA PARTY SAUCE CARBONARA
	RIZ PILAF PETITS POIS AU JUS	SEMOULE BIO HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES LOCALES AU CUMIN PUREE DE POIS CASSES	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE FRITES	EPINARDS A LA CREME PENNES BIO
	MIMOLETTE CREME VANILLE/ CHOCOLAT assortiments de desserts TARTE CITRON	TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts SEMOULE AU LAIT CHOCOLAT BLANC	BÛCHE MI-CHÈVRE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS OU MIEL assortiments de desserts CAKE CITRON	BRIE CLAFOUTIS POIRE/ PECHES assortiments de desserts CLAFOUTIS POIRE/ PECHES	YAOURT NATURE SUCRE BANANE A LA CREME ANGLAISE OU CHOCOLAT assortiments de desserts GATEAU CHOCOLAT

	lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
DINER			GRECE		
	BOUILLON VERMICELLE	FRIAND EMMENTAL	TZATZIKI A LA BETTERAVE	CAROTTES CUITES LOCALES AU CUMIN	
	ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE	COLOMBO DE POISSON MSC	TAPENADE ET SON TOAST GYROS & SAUCE BLANCHE (PAIN GALETTE)	HACHE AU VEAU	
	SPAGHETTIS BIO	CHOU FLEUR GRATINE	POTATOES	RIZ	
	POTIMARON ROTI	PATATE DOUCE	SALADE LOCALE	HARICOTS VERTS	
	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	CREME COCO FRUIT DE SAISON	GATEAU MIEL FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
DÉJEUNER	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	BETTERAVES VINAIGRETTE
	PAMPLEMOUSSE	TABOULE DE BOULGOUR	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	TARTINE FROMAGE AIL ET FINES HERBES ET JAMBON	SALADE DE HARICOTS BLANCS
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	COUSCOUS VG FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY	BOULETTE DE BOEUF ORIENTALE	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
	SEMIOULE BIO	PATES AU SAUMON	FRITTATA	BLANQUETTE DE POISSON MSC	HACHIS PARMENTIER DU CHEF
	LEGUMES COUSCOUS	CHOU-FLEUR GRATINÉ	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTEES	HARICOTS BEURRE	SALADE VERTE
	CANTAL	TORTIS BIO	POTIMARRON RÔTI	COEURS DE BLÉ	CAROTTES LOCALES
	FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	BRIE OU YAOURT
	assortiments de desserts	LIÉGEOIS VANILLE/ CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUF DU CHEF OU CARAMEL	GÂTEAU YAOURT DU CHEF OU CITRON	FRUIT DE SAISON
	GAUFRE	ECLAIR AU CHOCOLAT	QUATRE QUART	GATEAU YAOURT DU CHEF	FLAN PATISSIER DU CHEF

	lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
DINER	POTAGE DE LEGUMES	BAGUETTE PIZZA	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CELERI REMOULADE	
	CORDON BLEU	PILONS DE POULET MARINE	TACOS AU BOEUF	ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE	
	BOULGOUR	LENTILLES	SALADE LOCALE	PATES BIO	
	EPINARDS CREME	FONDUE DE POIREAUX		PETITS POIS	
	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DONUTS	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 JANVIER FEVRIER 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
DÉJEUNER	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA OEUF VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE assortiment d'entrées	CHAMPIGNONS A LA CRÈME CHOU FLEUR RAPE FACON TABOULE assortiment d'entrées	CÉLERI AU CURRY VELOUTÉ DE POTIRON assortiment d'entrées	SALADE DE PERLES SALADE DE PDT LOCALE assortiment d'entrées
	ESCALOPE VIENNOISE FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	TARTIFLETTE GRATIN DE PDT AU POISSON	COLOMBO DE POULET QUICHE AU CHEVRE	JAMBALAYA DE LEGUMES AUX HR HACHE AU VEAU SAUCE POIVRE	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
	BROCOLIS BOULGOUR	SALADE LOCALE (Flan de potiron)	COQUILLETES BIO ENDIVES BRAISÉES	RIZ BASMATI PETITS POIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME PUREE DE PATATE DOUCE
	EDAM CRÊPE AU SUCRE DU CHEF/ CHOCOLAT	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE CREME CARAMEL/ PISTACHE	YAOURT NATURE BANANE CHOCOLAT/ CARAMEL	FROMAGE DE CHÈVRE FRUIT DE SAISON
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	CRÊPE AU SUCRE / CHOCOLAT	PAIN PERDU BRIOCHE	TARTE NORMANDE	CRUMBLE POIRE	CAKE MARBRE

FOOD TRUCK

	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
DINER	ENDIVES AUX POMMES	GUACAMOLE SUR TOAST	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE D'AGRUMES A LA MENTHE	
	CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES	CHILI CONCARNE	BURGER	CARBONARA	
	SEMOULE BIO CAROTTES LOCALES	RIZ PILAF IGP SALADE VERTE	FRITES -	PATES BIO POTIRON ROTI	
	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	CHURROS FRUT DE SAISON	DONUTS FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.