

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 COQUILLETTES 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 CREME CARAMEL A LA MEXICAINE | TOMME BLANCHE OU YAOURT |
| | FRUIT DE SAISON | GALETTE DES ROIS | FRUIT DE SAISON | assortiments de desserts | FRUIT DE SAISON |
| | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | 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 | MACEODOINE 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 | SALADE LOCALE | PATES BIO | CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS | |
| | HARICOT BEURRE | | CHAMPIGNONS EN PERSILLADE | LENTILLES | |
| | FROMAGES | FROMAGES | FROMAGES | LAITAGES | |
| | YAOURT AUX FRUITS LOCAL | GÂTEAU DE SAVOIE ET SA CONFITURE DE FRAMBOISES | MOUSSE CHOCOLAT | 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 JANVIER FEVRIER 2026

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 THAÏ | 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 | HARICOTS BEURRE | TORTIS BIO  | PATATE DOUCE | CAROTTES LOCALES GLACÉES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES   |
| | CÉLERI BRAISÉ | BOULGOUR À LA TOMATE | SALSIFIS | SALADE VERTE LOCALE  | |
| | Gouda | EDAM | CAMEMBERT | CHÈVRE | ST PAULIN |
| | YAOURT AUX FRUITS LOCAL(parfums divers)  | FRUIT DE SAISON | COMPOTE POMME OU BANANE | CRUMBLE DE FRUITS(pomme ou poire) | FRUIT DE SAISON |
| | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts | assortiments de desserts CRUMBLE DE FRUITS(pomme ou poire) | assortiments de desserts |
| | GATEAU BASQUE | GRIMOLLE AUX POMMES | DONUTS | | GATEAU AU YAOURT |

| | lundi 12 janvier | mardi 13 janvier | mercredi 14 janvier | jeudi 15 janvier | vendredi 16 janvier |
|--|---------------------|--|---|--------------------------------------|---------------------|
| | | | JEUDIS JE DIS | | |
| | 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  | BROCOLIS SALADE LOCALE  | RIZ CURRY POELEE DE LEGUMES | |
| | LAITAGES | FROMAGES | FROMAGES | FROMAGES | |
| | FRUIT DE SAISON | GAUFRE FRUIT DE SAISON | PANNACOTTA AU KIWI FRUIT DE SAISON | BANANE AU CARAMEL 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 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier |
|--|---|--|---|---|---|
| DÉJEUNER | OEUFS DUR MAYO HOUMOS 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 SUPRÈME |  | 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 | | SEMOLLE BIO HARICOTS VERTS À L'AIL | CAROTTES LOCALES AU CUMIN | POËLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE | EPINARDS A LA CREME |
| MIMOLETTE CREMÉ VANILLE/ CHOCOLAT | | TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON | BÛCHE MI-CHÈVRE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS OU MIEL | BRIE CLAFOUTIS POIRE/ PECHES | YAOURT NATURE SUCRE BANANE A LA CREME ANGLAISE OU CHOCOLAT |
| assortiments de desserts TARTE CITRON | | assortiments de desserts SEMOLLE AU LAIT CHOCOLAT BLANC | assortiments de desserts CAKE CITRON | assortiments de desserts CLAFOUTIS POIRE/ PECHES | assortiments de desserts GATEAU CHOCOLAT |

| | lundi 19 janvier | mardi 20 janvier | mercredi 21 janvier | jeudi 22 janvier | vendredi 23 janvier |
|----------------------------------|---|-----------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------|
| DINER | BOUILLON VERMICELLE | FRIAND EMMENTAL | TZATZIKI A LA BETTERAVE TAPENADE ET SON TOAST | CAROTTES CUITES LOCALES AU CUMIN | |
| ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE |  | COLOMBO DE POISSON MSC | 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 | | CREMÉ 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 PAMPLEMOUSSE assortiment d'entrées | SALADE DE BLÉ ET MAÏS TABOULE DE BOULGOUR assortiment d'entrées | CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY RILLETTES DE SARDINES SUR TOAST assortiment d'entrées | VELOUTÉ DE BUTTERNUT TARTINE FROMAGE AIL ET FINES HERBES ET JAMBON assortiment d'entrées | BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS BLANCS assortiment d'entrées |
| COUCOUS VG FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY | BOULETTE DE BOEUF ORIENTALE PATES AU SAUMON | RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS FRITTATA | SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES BLANQUETTE DE POISSON MSC | PARMENTIER DE POISSON DU CHEF HACHIS PARMENTIER DU CHEF | |
| SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS | CHOU-FLEUR GRATINÉ TORTIS BIO | POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES POTIMARRON RÔTI | HARICOTS BEURRE COEURS DE BLÉ | SALADE VERTE CAROTTES LOCALES | |
| CANTAL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | TOMME BLANCHE LIÉGEOIS VANILLE/ CHOCOLAT assortiments de desserts | CAMEMBERT CRÈME AUX OEUFS DU CHEF OU CARAMEL assortiments de desserts | EMMENTAL GÂTEAU YAOURT DU CHEF OU CITRON assortiments de desserts | BRIE OU YAOURT FRUIT DE SAISON assortiments de desserts | |
| 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 | CAROTTES RÂPÉES LOCALES SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE | CHAMPIGNONS A LA CRÉME CHOU FLEUR RAPE FACON TABOULE | CÉLERI AU CURRY VELOUTÉ DE POTIRON | SALADE DE PERLES SALADE DE PDT LOCALE |
| OEufs VINAIGRETTE | assortiment d'entrées | assortiment d'entrées | assortiment d'entrées | assortiment d'entrées | 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 | SALADE LOCALE | COQUILLETTES BIO | RIZ BASMATI | FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME | |
| BOULGOUR | (Flan de potiron) | ENDIVES BRAISÉES | PETITS POIS AUX OIGNONS | PUREE DE PATADE DOUCE | |
| EDAM | MIMOLETTE | TOMME BLANCHE | YAOURT NATURE | FROMAGE DE CHÈVRE | |
| CRÊPE AU SUCRE DU CHEF/ CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | CREME CARAMEL/ PISTACHE | BANANE CHOCOLAT/ CARAMEL | 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 | |

| | 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  | RIZ PILAF IGP  | FRITES | PATES BIO  | | |
| CAROTTES LOCALES  | SALADE VERTE | - | POTIRON ROTI | | |
| LAITAGES | FROMAGES | FROMAGES | FROMAGES | | |
| FRUIT DE SAISON | CHURROS | DONUTS | FLAN CARAMEL | | |
| | 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.