

MENUS JANVIER FEVRIER 2026



COLLEGE 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	VELOUTÉ DE POTIRON COLESLAW D'HIVER LOCAL		GUACAMOLE ET NACHOS CHOU BLANC MEXICAINE	MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
	CHIPOLATAS AUX HERBES PETITS POIS COQUILLETTES BIO	EMINCÉ DE DINDE SAUCE TOMATE GRATIN DE CHOU FLEUR FRITES		CHILI CON CARNE RIZ PILAF HARICOTS VERTS À L'AIL	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON BLE FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	BRIE GALETTE DES ROIS		TOMME NOIRE CREME CARAMEL À LA MEXICAINE/ CHURROS	TOMME OU YAOURT FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

plat apprécié

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

COLLEGE 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 ET CROUTONS	SALADE DE RIZ AU THON SALADE DE HARICOTS ROUGES		VELOUTE DE LEGUMES VERTS RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPES AU FROMAGE CREPE AU JAMBON
	SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE POTATOES AU PAPRIKA CÉLERI BRAISÉ	RÔTI DE PORC AU JUS HARICOTS BEURRE BOULGOUR À LA TOMATE		PARMENTIER LENTILLES PATATE DOUCE	POISSON MSC SCE HERBES CAROTTES LOCALES GLACÉES POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES
	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

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
DÉJEUNER					
OEUF DUR MAYO	CÉLERI VINAIGRETTE		ROSETTE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER	
HOUMOS ET SES CROÛTONS	SALADE AU THON MAIS		WRAPS AU JAMBON OIGNON ROUGE	SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS	
PILONS DE POULET MARINE	PIZZA FROMAGE		SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON SAUCE TARTARE	
RIZ PILAF			POËLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE	EPINARDS A LA CREME	
PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS À L'AIL		FRITES	PENNES BIO	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE		BRIE	YAOURT NATURE SUCRE	
CREME VANILLE/ CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS POIRE/ PECHES	BANANE A LA CREME ANGLAISE OU CHOCOLAT	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

COLLEGE 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 COUCOUS VG SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS CANTAL FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLÉ ET MAÏS TABOULE DE BOULGOUR BOULETTE DE BOEUF ORIENTALE CHOU-FLEUR GRATINÉ TORTIS BIO TOMME BLANCHE LIÉGEOIS VANILLE/ CHOCOLAT		VELOUTÉ DE BUTTERNUT TARTINE FROMAGE AIL ET FINES HERBES ET JAMBON SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES HARICOTS BEURRE COEURS DE BLÉ EMMENTAL GÂTEAU YAOURT DU CHEF OU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS BLANCS PARMENTIER DE POISSON DU CHEF SALADE VERTE BRIE OU YAOURT FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

plat apprécié

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS JANVIER FEVRIER 2026

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
DÉJEUNER					
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE 		CÉLERİ AU CURRY	SALADE DE PERLES
TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA	SALADE DE PDT LOCALE		VELOUTÉ DE POTIRON		
ESCALOPE VIENNOISE	TARTIFLETTE 		FAJITAS	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	
BROCOLIS	SALADE LOCALE 		RIZ BASMATI	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	
BOULGOUR	(Flan de potiron)		PETITS POIS AUX OIGNONS	PUREE DE PATADE DOUCE	
EDAM	MIMOLETTE		YAOURT NATURE	FROMAGE DE CHÈVRE	
CRÊPE AU SUCRE DU CHEF/ CHOCOLAT 	FRUIT DE SAISON		BANANE CHOCOLAT/ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.