




	lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
DÉJUNER	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON		GUACAMOLE ET NACHOS	MACÉDOINE MAYONNAISE
	CHIFFONNADE DE LAITUE AUX CROÛTONS	COLESLAW D'HIVER LOCAL 		CHOU BLANC MEXICAINE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
	CHIPOLATAS AUX HERBES	EMINCÉ DE DINDE SAUCE TOMATE		CHILI CON CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
	PETITS POIS	GRATIN DE CHOU FLEUR		RIZ PILAF	BLE
	COQUILLETES BIO 	FRITES 		HARICOTS VERTS À L'AIL	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
	MIMOLETTE	BRIE		TOMME NOIRE	TOMME OU YAOURT
	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS 		CREME CAMELA LA MEXICAINE/ CHURROS	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 










Produit Local 


plat apprécié 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
DÉJUNER	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE RIZ AU THON		VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CREPES AU FROMAGE 
	SALADE ET CROUTONS	SALADE DE HARICOTS ROUGES		RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU JAMBON 
	SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC AU JUS		PARMENTIER LENTILLES PATATE DOUCE	POISSON MSC SCE HERBES 
	POTATOES AU PAPRIKA 	HARICOTS BEURRE			CAROTTES LOCALES GLACÉES 
	CÉLERI BRAISÉ	BOULGOUR À LA TOMATE		SALADE VERTE LOCALE 	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.

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
DÉJUNER	OEUF DUR MAYO	CÉLERI VINAIGRETTE		ROSETTE ET CORNICHON 	POTAGE PARMENTIER
	HOUMOUS 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			POÊLÉE 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 

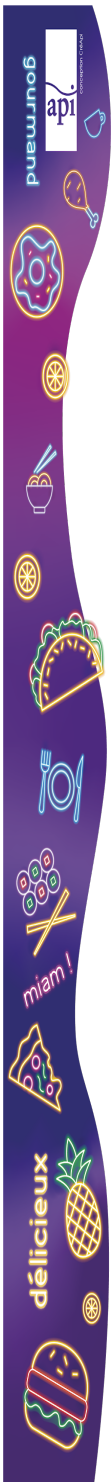
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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 		CÉLERI AU CURRY	SALADE DE PERLES
	TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE PDT LOCALE
	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 PATATE 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.