

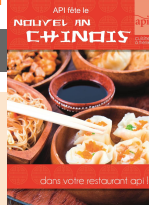
LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
DÉJEUNER	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE ENDIVES AU FROMAGE VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	CAROTTE ET CHOU ROUGE FACON COLESLAW SALADE DE POIS CHICHES Assortiment d'entrées	POTAGE DE BUTTERNUT ET MIMOLETTE OEUF DUR MAYONNAISE Assortiment d'entrées	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES  TABOULE D'HIVER Assortiment d'entrées
	BOLOGNAISE CARBONARA AU SAUMON	DAHL DE LENTILLE CORAIL AUX FRUITS SECS RÔTI DE DINDE ORLOFF	PIZZA REINE PIZZA AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET LOCAL  BLANQUETTE DE POISSON MSC 	POISSON MSC SCE AGRUMES  TORTELLÉNIS EPINARDS
	TORTIS BIO -	RIZ CREME GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VERTE LOCALE 	BROCOLIS FRITES	EPINARDS CREME BLE
	YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	TOMME NOIRE COMPOTES ASSORTIES assortiments de desserts	EMMENTAL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CAMEMBERT GÂTEAU YAOURT OU CITRON assortiments de desserts	BÛCHE MI-CHÈVRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT OU VANILLE assortiments de desserts
	ECLAIRS VANILLE	FLAN PATISSIER	BEIGNETS	GATEAU AU YAOURT	ROULE CONFITURE ABRICOTS

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
DINER	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	VELOUTE DE POTIRON	MOUSSE DE FOIE	MONTAGNE	
	BOULETTES A L'AGNEAU ORIENTALE	JAMBON BRAISE	HACHIS PARMENTIER	SALADE VERTE AUX NOIX	
	SEMOULE BIO 	PATATE DOUCE	SALADE LOCALE 	MAC AND CHEESE AU FROMAGE	
	BROCOLIS VAPEUR	PETITS POIS AU JUS		MACARONIS BIO 	
	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	
	COMPOTE POMME BANANE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	MOELLEUX A LA MYRTILLE ET AU CITRON	
				FRUIT DE SAISON	



LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
DÉJEUNER	BETTERAVE À LA VINAIGRETTE	NEMS	RADIS NOIRS RAPES	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	OEUFS VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES	SALADE AUX CROUTONS	CAROTTE CUITE LOCALE VINAIGRETTE A L'ORANGE	CELERI RAPE
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	POULET A LA THAI	JAMBON GRILLE	COLIN MSC MEUNIÈRE & SAUCE TARTARE	PASTASOTTO BROCOLI FROMAGE
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	POISSON SAUCE AIGRE DOUCE	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC LOCAL	POISSON MSC SAUCE AUX HERBES
	SEMOULE BIO	RIZ CANTONNAIS	PANAIS	FRITES	COQUILLETES BIO
	LEGUMES COUSCOUS	PETITS POIS	FLAGEOLETS	SALADE VERTE LOCALE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
	BRIE	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE	EDAM	YAOURT SUCRÉ LOCAL
	FRUIT DE SAISON	FLAN COCO	SEMOULE AU LAIT	NAPPE CARAMEL OU VANILLE	FRUIT DE SAISON
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	TARTE CITRON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	PAIN PERDU	CAKE CITRON	GAUFRE

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
	TABOULE BIO	SALADE MELEE AU BLEU	CHOU ROUGE RAPE	SOUPE D'ARACHIDE	
	SAUCISSE DE TOULOUSE	BRUSCHETTA MOZZARELLA	RACLETTE	YASSA DE POULET LOCAL	
	LENTILLES	POELEE DE LEGUMES		RIZ BASMATI	
	HARICOTS VERTS	-	SALADE LOCALE	CAROTTES LOCALES AUX QUATRE EPICES	
	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT DU CHEF	ACCRA A LA BANANE	
	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	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 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
DÉJEUNER	FRIAND AU FROMAGE FRIAND VIANDE Assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE Assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE CAROTTES RAPEES LOCALES Assortiment d'entrées	MACEDOINE SAUCE FROMAGE BLANC POMELO Assortiment d'entrées	OEUF MAYONNAISE CHAMPIGNONS A LA CREME Assortiment d'entrées
	CORDON BLEU SAUCE TOMATE FILET DE COLIN MSC A L'ANETH	CHILI SIN CARNE OMELETTE AU CHEEDAR	QUICHE AUX LEGUMES NUGGETS DE POISSON	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE FILET DE COLIN MSC SAUCE ROUILLE	GRATIN DE pâtes au poisson (gratin de pâtes au fromage)
	CAROTTES SAUTÉES LOCALES SEMOULE BIO	RIZ CREOLE SALSIFIS	PETITS POIS AUX OIGNONS BOULGOUR	CHOU FLEUR GRATINÉ FRITES	SALADE VERTE LOCALE
	BÛCHE MI CHÈVRE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts BEIGNET POMME	TOMME NOIRE CREME VANILLE OU CHOCOLAT assortiments de desserts GATEAU BASQUE	EDAM TARTE AUX FRUITS assortiments de desserts TARTE AUX FRUITS	GOUDA FLAN AU CHOCOLAT DU CHEF (SANS PÂTE) OU NATURE assortiments de desserts FLAN AU CHOCOLAT DU CHEF (SANS PÂTE) OU NATURE	YAOURT LOCAL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts MARBRE

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
DINER	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	SALADE DE LENTILLES BLONDES AU PERSIL	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE	
	POISSON MEUNIERE MSC	TARTIFLETTE	PIZZA BOLOGNAISE	OMELETTE	
	COQUILLETES HVE	SALADE VERTE	POELEE DE SAISON	BLE PILAF	
	EPINARDS CREME			FONDUE DE POIREAUX	
	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	POIRE ROTIE AU SPECULOOS FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES FRUIT DE SAISON	

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
DÉJEUNER	BETTERAVES VINAIGRETTE RADIS ROSES ET BEURRE Assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE HARICOTS ROUGES AU MAÏS , VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES Assortiment d'entrées	PIZZA PIZZA AU FROMAGE Assortiment d'entrées	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS SAUCISSON SEC Assortiment d'entrées
	SAUCISSE FUMÉE FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE POISSON MEUNIÈRE MSC	SAUTE DE BOEUF PAPRIKA BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ	GALETTE VG FROMAGE EPINARDS BLANQUETTE DE DINDE LOCAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AUX HERBES
	LENTILLES VERTES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BROCOLIS GRATINÉS BLE A LA TOMATE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES POTIMARRON	RIZ CREOLE CÉLERI RÔTI	FONDUE D'ÉPINARDS PATES BIO
	MIMOLETTE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT LOCAL	TOMME BLANCHE
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	RIZ AU LAIT NATURE OU CHOCOLAT assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	COMPOTES DIVERSES assortiments de desserts	TARTE CHOCOLAT OU CITRON assortiments de desserts
	ROULE CONFITURE	CLAFOUTIS	CREPE AU SUCRE	CRUMBLE POMME	TARTE CHOCOLAT OU CITRON

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
DINER	CÉLERI RÉMOULADE	TOAST CRÈME D'ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ	SURIMI MAYONNAISE A L'ECHALOTE	BOUILLON TOMATE VERMICELLE	
	CORDON BLEU DINDE	BOULETTES A L'AGNEAU FAÇON IRISH STEW	CROISSANT	LASAGNE BOLOGNAISE	
	CAROTTES GLACÉE	POMME DE TERRE VAPEUR	ACHARD AUX LÉGUMES D'HIVER	SALADE VERTE	
	RIZ	-	RIZ	-	
	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	CREME PRALINE	APPLE PIE À L'IRLANDAISE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BAVAROIS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
DÉJEUNER	MACEDOINE DE LEGUMES HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE Assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON TZATZIKI À LA BETTERAVE Assortiment d'entrées	FEUILLETE HOT DOG RILLETES DE COLIN MSC Assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE TABOULÉ DE RADIS ET SES FANES AUX AMANDES Assortiment d'entrées	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW SALADE AU MAÏS CIBOULETTE Assortiment d'entrées
	POULET LOCAL FAÇON MARBELLA FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE	FALAFEL SAUCE TAHINI AU FROMAGE BLANC OMELETTE AUX HERBES	STEAK HACHE AU VEAU POISSON MEUNIERE	ROTI DE DINDE SAUCE CREME MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	PARMENTIER DE LA MER MSC CHIPOLATAS AU JUS
	SEMOULE BIO ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL RIZ	CHOU-FLEUR RÔTI GRATINE FRITES	POEELE DE LEGUMES PATATE DOUCE	SALADE VERTE LOCALE PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALE
	YAOURT LOCAL COUPE BANANE CHOCOLAT assortiments de desserts	ST PAULIN FROMAGE BLANC LOCAL CASSONNADE/ OU CONFITURE assortiments de desserts	EMMENTAL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CHEVRE LOCAL CAKE AUX FRUITS DIVERS assortiments de desserts	BRIE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts
	GAUFRE AU SUCRE	CHOU A LA CREME	TARTE AUX POMMES LOCALES	CAKE AUX FRUITS DIVERS	PÂTISSERIE DU CHEF

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
DINER	GUACAMOLE ET NACHOS	CAROTTES CUITES AU CUMIN	NEMS DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE ET SARDINES EMIETTÉES	
	BRANDADE DE SAUMON MSC	SAUCE CARBONARA	SAUTE DE POULET THAÏ AUX OIGNONS	CROQUE MONSIEUR DU CHEF	
	SALADE VERTE	TAGLIATELLES	RIZ BASMATI	SALADE VERTE	
	FROMAGES	SALSIFIS	POELÉE CHINOISE DU CHEF	POEELE D'HARICOTS VERTS	
	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ROCHER COCO DU CHEF	PANNACOTTA AU COULIS DE KIWI	
			FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS FEVRIER MARS AVRIL 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
DÉJEUNER	CRÊPE AU FROMAGE CREPE AU JAMBON Assortiment d'entrées	RADIS ROSES ET BEURRE CONCOMBRE VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES  SARDINES À L'HUILE Assortiment d'entrées	CAROTTES RAPEES LOCALES A L'ECHALOTE SALADE DE HARICOTS VERTS Assortiment d'entrées	SALADE DE RIZ AU MAÏS ET OEUF DUR SALADE DE PATES Assortiment d'entrées
	JAMBON BRAISÉ OMELETTE FROMAGE	BOULETTE TOMATE BASILIC  CURRY DE VOLAILLE LOCAL	NUGGETS DE VOLAILLE  FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME	LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES AUX LENTILLES	WATERZOÏ DE COLIN MSC JAMBALAYA DE LEGUMES
	CAROTTES LOCALE FAÇON VICHY  SEMOULE BIO 	RIZ PILAF POELEE DE LEGUMES	PETITS POIS AU JUS PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM	SALADE VERTE LOCALE  -	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMMES DE TERRE LOCALE AU FOUR
	CANTAL	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	EDAM	BRIE
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	LIEGEOIS VANILLE OU CHOCOLAT assortiments de desserts	ILE FLOTTANTE assortiments de desserts	CREME PRALINE OU PISTACHE assortiments de desserts	SALADE DE FRUITS DIVERS assortiments de desserts
	ECLAIR	ROULÉ CONFITURE	TARTE ALSACIENNE	GAUFRE	FAR AUX FRUITS

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	
DINER	CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS	SALADE DE QUINOA MAÏS OLIVE VERTE ECHALOTE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE	
	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE AUX OIGNONS	EFFILOCHÉ DE PORC MIEL MOUTARDE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ESCALOPE VIENNOISE	
	GNOCCHIS	HARICOTS BLANC À LA TOMATE	BURGER (FOOD TRUCK)	SEMOULE HVE 	
	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE À L'AIL	POTATOES	BROCOLIS GRATINÉS	
	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	GLACE	COOKIES	NAPPE CARAMEL	
		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.