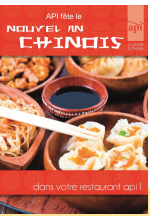
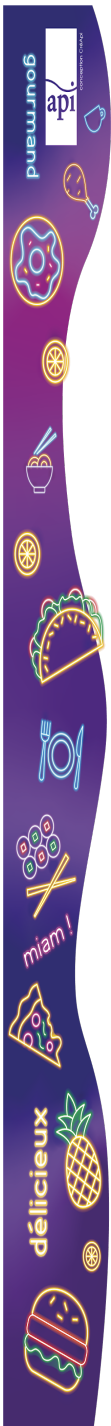


COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
DÉJUNER	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	CÉLERI RÉMOULADE ENDIVES AU FROMAGE VINAIGRETTE 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 	DAHL DE LENTILLE CORAIL AUX FRUITS SECS		SAUTÉ DE VOLAILLE LOCAL 	POISSON MSC SCE AGRUMES 
	TORTIS BIO	RIZ CREME GRATIN DE CHOU FLEUR		BROCOLIS FRITES	EPINARDS CREME BLE
	YAOURT SUCRÉ	TOMME NOIRE		CAMEMBERT	BÛCHE MI-CHÈVRE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTES ASSORTIES		GÂTEAU YAOURT OU CITRON 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT OU VANILLE 





MENUS FEVRIER MARS AVRIL 2026

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
DÉJENER	BETTERAVE À LA VINAIGRETTE	NEMS 		VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	OEUFS VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES		CAROTTE CUITE LOCALE VINAIGRETTE A L'ORANGE 	CELERI RAPE
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	POULET A LA THAI		EMINCE DE PORC LOCAL 	POISSON MSC SAUCE AUX HERBES 
	SEMOULE BIO 	RIZ CANTONNAIS		FRITES 	COQUILLETES BIO 
	LEGUMES COUSCOUS	PETITS POIS		SALADE VERTE LOCALE 	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
	BRIE	MIMOLETTE		EDAM	YAOURT SUCRÉ LOCAL 
	FRUIT DE SAISON	FLAN COCO OU SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		NAPPE CAMEL OU VANILLE	FRUIT DE SAISON

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
DÉJUNER	FRIAND AU FROMAGE 	POTAGE DE LÉGUMES		MACEDOINE SAUCE FROMAGE BLANC	OEUF MAYONNAISE
	FRIAND VIANDE 	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE 		POMELO	CHAMPIGNONS A LA CREME
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	CORDON BLEU SAUCE TOMATE 	CHILI SIN CARNE		SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	GRATIN DE PATES AU POISSON MSC 
	CAROTTES SAUTÉES LOCALES	RIZ CREOLE		CHOU FLEUR GRATINÉ	SALADE VERTE LOCALE 
	SEMOULE BIO 	SALSIFIS		FRITES 	
	BÛCHE MI CHÈVRE	TOMME NOIRE		GOUDA	YAOURT LOCAL 
	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE OU CHOCOLAT 		FLAN AU CHOCOLAT DU CHEF (SANS PÂTE) OU NATURE 	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 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
DÉJEUNER	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE		PIZZA	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
	RADIS ROSES ET BEURRE	HARICOTS ROUGES AU MAÏS , VINAIGRETTE		PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSON SEC
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE		BLANQUETTE DE DINDE LOCAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
	LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS		RIZ CREOLE	FONDUE D'ÉPINARDS
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BLE A LA TOMATE		CÉLERI RÔTI	PATES BIO
	MIMOLETTE	GOUDA		YAOURT LOCAL	TOMME BLANCHE
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT NATURE OU CHOCOLAT		COMPOTES DIVERSES	TARTE CHOCOLAT OU CITRON



COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
DÉJENER	MACEDOINE DE LEGUMES HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE Assortiment d'entrées	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON TZATSIKI À LA BETTERAVE 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	OMELETTE AUX HERBES		ROTI DE DINDE SAUCE CREME	PARMENTIER DE LA MER MSC 
	SEMOULE BIO 	HARICOTS VERTS À L'AIL		POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE LOCALE 
	ENDIVES BRAISÉES	RIZ		PATATE DOUCE	PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALE 
	YAOURT LOCAL	ST PAULIN		CHEVRE LOCAL 	BRIE
	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC LOCAL CASSONADE/ OU CONFITURE 		ECLAIRS VARIES	FRUIT DE SAISON



COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
DÉJEUNER	CRÊPE AU FROMAGE 	RADIS ROSES ET BEURRE		CAROTTES RAPEES LOCALES A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AU MAÏS ET OEUF DUR
	CREPE AU JAMBON 	CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées		Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	JAMBON BRAISÉ	CURRY DE VOLAILLE LOCALE 		LASAGNES BOLOGNAISE 	WATERZOÏ DE COLIN MSC
	CAROTTES LOCALE FAÇON VICHY 	RIZ PILAF		SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	SEMOULE BIO 	POELEE DE LEGUMES		-	POMMES DE TERRE LOCALE AU FOUR
	CANTAL	CAMEMBERT		EDAM	BRIE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE OU CHOCOLAT		CREME PRALINE OU PISTACHE	SALADE DE FRUITS DIVERS