

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
DÉJEUNER	POMELO	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 		TZATZIKI À LA BETTERAVE	SALADE DE FARFALLES AU PESTO 
	SALADE AUX COEURS DE PALMIERS	ENDIVES AU BLEU VINAIGRETTE		TOAST AU CHÈVRE	SALADE MEXICAINE
	PASTA PARTY CARBONARA 	FRITATTA		POISSON PANÉ	POULET TEX MEX
	PATES BIO 	FRITES 		CAROTTES LOCALES 	BROCOLIS AUX OIGNONS
	SALADE VERTE LOCALE 	PETITS POIS		PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	SEMOULE BIO 
	YAOURT	CHEVRE LOCAL 		EMMENTAL	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE/ CHOCOLAT 		TARTE AU FLAN NATURE OU COCO 	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 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
DÉJEUNER	CÉLERI RÉMOULADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE		COLESLAW LOCAL 	
	CHAMPIGNONS AUX HERBES	TERRINE DE LENTILLES VERTS ET NOIX		POMELO	
	ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE		FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	
	RIZ PILAF	SALADE VERTE LOCALE 		COURGETTES BRAISÉES	
	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	PATES BIO 		SEMOULE BIO 	
	BRIE	TOMME NOIRE		BÛCHE MI-CHÈVRE	
	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF/ NAPPE CARAMEL 		ROULE PATISSIER (confitures parfum divers) 	

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 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
DÉJEUNER	RADIS ROSE & BEURRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE 		CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	
	SALADE DE BROCOLIS MAÏS THON VINAIGRETTE	FEUILLETE VIANDE 		CELERI REMOULADE	
	CARBONARA DE SAUMON	CHIPOLATAS		HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	
	SALADE LOCALE 	HARICOTS VERTS		SALADE VERTE LOCALE 	
	PÂTES	SEMOULE BIO 		-	
	EMMENTAL	BRIE		TOMME	
	FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE OU MIEL 	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS/ COMPOTE	

Produits Bio 

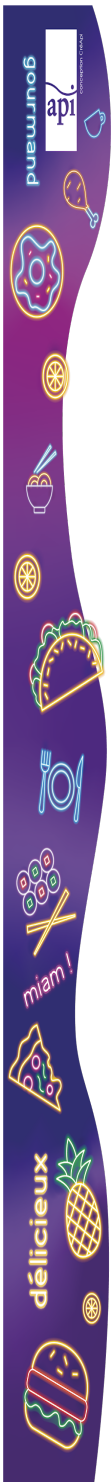
Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
DÉJEUNER	OEUF MIMOSA	TOMATE VINAIGRETTE			
	RADIS ROSE ET BEURRE	MACÉDOINE MAYONNAISE			
	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME 	HACHE AU VEAU 			
	CHOU FLEUR	FRITES 			
	BOULGOUR	CAROTTES BRAISÉES			
	MIMOLETTE	CHEVRE LOCAL 			
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE/ CARAMEL 			

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

À midi, on discute pour

LA GRÈCE

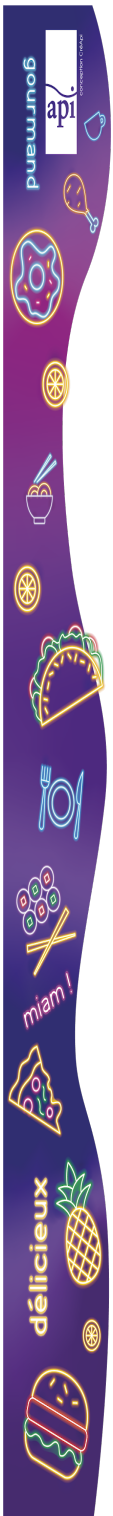
dans votre restaurant api



	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
DÉJUNER	SAUCISSON À L'AIL	OEUFS MAYONNAISE		TZATZIKI AU CONCOMBRE ET TOAST	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC
	TARTARE DE RADIS AU SURIMI	QUINOA FAÇON TABOULÉ LIBANAIS		TZATZIKI BETTERAVES ET TOAST	GASPACHO PASTÈQUE
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CORDON BLEU		MOUSSAKA	PAELLA
	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	PÂTES		SALADE	RIZ
	POLENTA	POÊLÉE DE LÉGUMES		POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS MANGE TOUT
	TOMME NOIRE	EMMENTAL		EDAM	YAOURT LOCAL
	COUPE BANANE ET SA SAUCE AU CHOCOLAT/ COMPOTE	CRÈME PRALINÉE/ PISTACHE		FROMAGE BLANC MIEL ET FIGUES	SALADE D'AGRUMES/ CHURROS

Produits Pêche durable Produit Local plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
DÉJENER		PIZZA FROMAGE PIZZA REINE OSSO BUCCO DE DINDE POIVRONS TAGLIATELLES TOMME BLANCHE PANNA COTTA AU COULIS/ TIRAMISU		MELON SALADE VERTE LOCALE FROMAGE ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE CURRY COCO RIZ SALADE CAMEMBERT BEIGNET CHOCOLAT/ POMME	PÂTÉ DE FOIE CHARCUTERIE PÊCHE DU JOUR SAUCE PROVENÇALE FONDUE DE POIREAUX PATATE DOUCE GOUDA SEMOULE AU LAIT NATURE OU Caramel

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
DÉJENER	MELON	FRIAND AU FROMAGE 		TOMATES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS 
	SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAÏS	FRIAND VIANDE 		SALADE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	SALADE DE BLÉ
	CURRY DE POULET LOCAL 	BOLOGNAISES 		BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	COTE DE PORC CHARCUTIERE
	BLE	TORTIS		PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES
	ÉPINARDS À L'AIL	HARICOTS BEURRE À L'AIL		FRITES 	RIZ
	ST PAULIN	CHEVRE LOCAL 		CAMEMBERT	EMMENTAL
	FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE OU SPECULLOS 	FRUIT DE SAISON		CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE/ OU SUCRE 	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

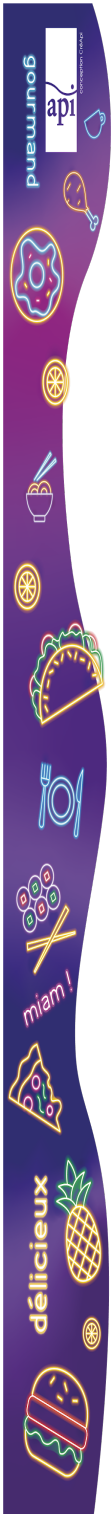
Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
DÉJEUNER	SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON		TOMATE VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FAÇON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
	SALADE DE PATES	BETTERAVES		PASTEQUE	SALADE DE BLÉ
	CHIPOLATAS	BURGER		SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	TOMATE PROVENÇALE	FRITES		SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY
	LENTILLES	CHOU FLEUR PAPRIKA		BROCOLIS GRATINÉS	BLE
	BRIE	BÛCHE MI CHÈVRE		TOMME NOIRE	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE		FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
DÉJEUNER	CRÊPE AU JAMBON 	CONCOMBRE VINAIGRETTE		MELON	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
	CREPE FROMAGE 	CHOU FLEUR VINAIGRETTE		PASTEQUE	OEUF DUR MAYONNAISE
	HAUTE CUISSE DE POULET AUX HERBES	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS		LASAGNE DU CHEF 	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 
	PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES 		SALADE VERTE LOCALE 	GRATIN DE COURGETTES
	RIZ	TOMATE PROVENÇALE		-	GNOCCHIS
	ST PAULIN	BRIE		GOUDA	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE/ CARAMEL		FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT 

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
DÉJEUNER	PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 		BETTERAVES SAUCE BULGARE	SALADE DE RIZ AU SURIMI
	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS 		TOMATES VINAIGRETTE	TABOULE
	BOLOGNAISE AU BOEUF 	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES 		JAMBON BRAISÉ	MOUSSAKA À LA DINDE
	TORTIS	FRITES 		PIPERADE	SALADE LOCALE 
	SALADE VERTE LOCALE 	EPINARDS A LA CREME		PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	
	TOMME NOIRE	EMMENTAL		ST PAULIN	EDAM
	YAOURT AUX FRUITS LOCAUX	COUPE DE FRAISE ET SON CRUMBLE		ROULÉ DE CONFITURE 	FRUIT DE SAISON

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

