

MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
DÉJEUNER	POMELO SALADE AUX COEURS DE PALMIERS assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE ENDIVES AU BLEU VINAIGRETTE assortiment d'entrées	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CÉLERI RÉMOULADE assortiment d'entrées	TZATZIKI À LA BETTERAVE TOAST AU CHÈVRE assortiment d'entrées	SALADE DE FARFALLES AU PESTO SALADE MEXICAINE assortiment d'entrées
	PASTA PARTY CARBONARA PASTA PARTY SAUMON FAÇON CARBONARA	FRITTATA CREPE AU FROMAGE	EMINCE DE PORC LOCAL SAUCE CURRY ET POMME FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	POISSON PANÉ POMMES DE TERRE FARCIE	POULET TEX MEX FILET DE MERLU MSC SAUCE FROIDE À LA CAROTTE
	PATES BIO SALADE VERTE LOCALE	FRITES PETITS POIS	RIZ PILAF DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	CAROTTES LOCALES PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	BROCOLIS AUX OIGNONS SEMOULE BIO
	YAOURT FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CHEVRE LOCAL LIÉGEOIS VANILLE/ CHOCOLAT assortiments de desserts	ST PAULIN COCKTAIL DE FRUITS/ COMPOTE assortiments de desserts	EMMENTAL TARTE AU FLAN NATURE OU COCO assortiments de desserts	CAMEMBERT FRUIT DE SAISON assortiments de desserts
	GAUFRES AU SUCRE	ANANAS RÔTI	TARTE AUX POMMES	TARTE AU FLAN	PÂTISSERIE

	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
DINER	CONCOMBRES A LA BULGARE GRATIN DE PDT AU SAUMON	SALADE DE PERLE A LA MIMOLETTE PIZZA AU CHORIZO (grande portion)	RADIS ROSES pasta party CARBONARA	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST QUICHE FROMAGE DU CHEF	
	FONDUE DE POIREAUX	SALADE VERTE LOCALE	SPAGHETTIS CHOU-FLEUR RÔTI	SALADE VERTE LOCALE	
	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	EPINARDS	
	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	CREME STRACIATELLA	ILE FLOTANTE	
	FRUIT DE SAISON		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 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
DÉJEUNER	CÉLERI RÉMOULADE CHAMPIGNONS AUX HERBES assortiment d'entrées	CONCOMBRE VINAIGRETTE TERRINE DE LENTILLES VERTS ET NOIX assortiment d'entrées	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICION SAUCISSON assortiment d'entrées	COLESLAW LOCAL POMELO assortiment d'entrées	
	ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE DOS DE COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE BOLOGNAISE DE LA MER	STEAK AU VEAU HACHE POISSON PANÉ MSC SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	
	RIZ PILAF CAROTTES LOCALES BRAISÉES	SALADE VERTE LOCALE PATES BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES DE TERRE LOCALES ROTIE AU THYM	COURGETTES BRAISÉES SEMOULE BIO	
	BRIE FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	TOMME NOIRE ILE FLOTTANTE DU CHEF/ NAPPE CARAMEL assortiments de desserts	EDAM COMPOTE DE POMME BANANE/ COMPOTE DE POIRE assortiments de desserts	BÛCHE MI-CHÈVRE ROULE PATISSIER (confitures parfum divers) assortiments de desserts	
	BEIGNET	GÂTEAU AU FROMAGE	FRUIT DE SAISON	ROULE PATISSIER	

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES ET MIMOLETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE		
HACHIS PARMENTIER	MERGUEZ GRILLÉE	PILON DE POULET TEXANE		
SALADE VERTE LOCALE	LEGUMES COUSCOUS	COQUILLETES BIO		
-	SEMOULE BIO	BROCOLIS A L'AIL		
FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES		
FRUIT DE SAISON	CRÈME DE SPECULOOS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
DÉJEUNER	RADIS ROSE & BEURRE SALADE DE BROCOLIS MAÏS THON VINAIGRETTE assortiment d'entrées	FEUILLETÉ AU FROMAGE FEUILLETE VIANDE assortiment d'entrées	TOMATE VINAIGRETTE BETTERAVE VINAIGRETTE assortiment d'entrées	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC CELERI REMOULADE assortiment d'entrées	
	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON CARBONARA DE SAUMON	FALAFELS SAUCE TOMATE CHIPOLATAS	SAUTÉ DE PORC LOCAL COLOMBO FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CITRON	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON MSC DU CHEF	
	SALADE LOCALE PÂTES	HARICOTS VERTS SEMOULE BIO	BROCOLIS RIZ	SALADE VERTE LOCALE	
	EMMENTAL FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE OU MIEL	BRIE FRUIT DE SAISON	BÛCHE MI CHÈVRE FLAN PÂTISSIER	TOMME SALADE DE FRUITS/ COMPOTE	
	assortiments de desserts ECLAIR CHOCOLAT	assortiments de desserts CAKE MARBRÉ	assortiments de desserts FLAN PATISSIER	assortiments de desserts TARTE AU CITRON	

	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
DINER	SALADE VERTE LOCALE MIMOSA VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALE TOMATES PROVENÇALES FROMAGES CREME PRALINE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES PIZZA REINE (GRANDE PORTION) SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE - LAITAGES FRUIT DE SAISON	AFRIQUE SALADE A L' AVOCAT YASSA DE POULET PATATE DOUCE CAROTTES LOCALES FROMAGES TARTE BANANE CONGOLAISE FRUIT DE SAISON		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

[illegible]Produit Local [illegible]

MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE



	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
DÉJEUNER	SAUCISSON À L'AIL TARTARE DE RADIS AU SURIMI assortiment d'entrées	OEUFS MAYONNAISE QUINOA FAÇON TABOULÉ LIBANAIS assortiment d'entrées	CAROTTES RAPEES LOCALES HARICOTS VERTS assortiment d'entrées	TZATZIKI AU CONCOMBRE TOAST TZATZIKI BETTERAVES ET TOAST assortiment d'entrées	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC GASPACHO PASTÈQUE assortiment d'entrées
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE POISSON MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	FILET DE POISSON MSC EN CROUTE D'HERBES CORDON BLEU	RÔTI DE PORC MIEL ET MOUTARDE FILET DE POISSON MSC À LA PROVENÇALE	MOUSSAKA MOUSSAKA POISSON	PAELLA PAELLA VEGE
	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL POTATOES	PATES POELEE DE LEGUMES	SEMOULE FENOUIL	SALADE POMMES DE TERRE ROTIES	RIZ HARICOTS PLATS MANGE TOUT
	TOMME NOIRE COUPE BANANE ET SA SAUCE AU CHOCOLAT/ COMPOTE assortiments de desserts	EMMENTAL CRÈME PRALINÉE/ PISTACHE assortiments de desserts	COULOMMIERS FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	EDAM FROMAGE BLANC MIEL ET FIGES assortiments de desserts	YAOURT LOCAL SALADE D'AGRUMES assortiments de desserts
	TARTE CHOCOLAT	QUATRE QUART	GÂTEAU BASQUE	CRUMBLE	CHURROS

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
DINER	FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC LOCAL	CAROTTES CUITES LOCALES AU CUMIN BRANDADE DE POISSON MSC JULIENNE DE LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE	NEMS VOLAILLE SAUCE AU CHEDDAR FAÇON WELSH	SALADE GRECQUE (TOMATE POIVRONS FETA) GYROS & SAUCE BLANCHE	
	HARICOTS BEURRE SEMOULE BIO		SPAGHETTI TOMATE	FRITES SALADE	
	FROMAGES LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGES FRUIT DE SAISON	FROMAGES YAOURT AUX FRUITS LOCAL	LAITAGE GATEAU A LA VANILLE	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

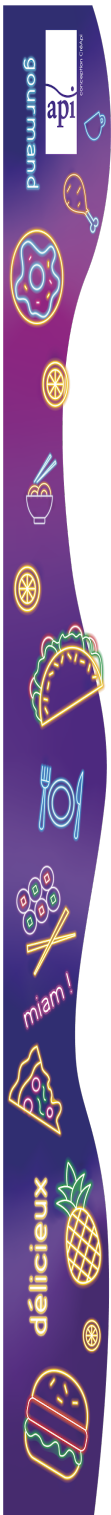
Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
DÉJEUNER		PIZZA FROMAGE PIZZA REINE assortiment d'entrées	CONCOMBRES VINAIGRETTE PASTÈQUE assortiment d'entrées	MELON SALADE VERTE LOCALE FROMAGE  assortiment d'entrées	PÂTÉ DE FOIE CHARCUTERIE assortiment d'entrées
		OSSO BUCCO DE DINDE POISSON MEUNIÈRE MSC 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON MSC 	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE CURRY COCO QUICHE AU CHÈVRE	PÊCHE DU JOUR SAUCE PROVENÇALE ESCALOPE DE POULET JUS LIÉ AU THYM ET CITRON
		POIVRONS TAGLIATELLES	SALADE VERTE LOCALE 	RIZ SALADE	FONDUE DE POIREAUX PATATE DOUCE
		TOMME BLANCHE	BÛCHE MI-CHÈVRE	CAMEMBERT	GOUDA
		PANNA COTTA AU COULIS assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	BEIGNET CHOCOLAT/ POMME assortiments de desserts	SEMOULE AU LAIT NATURE OU Caramel assortiments de desserts
		TIRAMISU	TARTE AUX POMMES	BEIGNET	SEMOULE AU LAIT

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	
DINER		MORTADELLE	OEUF DUR MAYONNAISE	COLESLAW	
		ESCALOPE FACON MILANAISE	BOULETTE A L'AGNEAU	CHEESEBURGER	
		RIZ	SEMOULE BIO 	POTATOES	
		GRATIN DE COURGETTES	POELEE DE LEGUMES	SALADE VERTE	
		FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
		CREME FACON STRACIATELLA FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS ROUGES	GLACE 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 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
DÉJEUNER	MELON SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAÏS assortiment d'entrées	FRIAND AU FROMAGE FRIAND VIANDE assortiment d'entrées	PASTÈQUE AUBERGINE GRILLÉE ET FETA assortiment d'entrées	TOMATES VINAIGRETTE SALADE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE assortiment d'entrées	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SALADE DE BLÉ assortiment d'entrées
	CURRY DE POIS CHICHES CURRY DE POULET LOCAL	BOLOGNAISES FILET DE POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE	QUICHE LORRAINE QUICHE AU SAUMON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE POISSON MSC SAUCE A L'OSEILLE CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
	BLE ÉPINARDS À L'AIL	TORTIS HARICOTS BEURRE À L'AIL	SALADE VERTE LOCALE	PETITS POIS AUX OIGNONS FRITES	COURGETTES RIZ
	ST PAULIN FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE OU SPECULLOS	CHEVRE LOCAL FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE CRÈME DESSERT CHOCOLAT/ CITRON	CAMEMBERT CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE/ OU SUCRE	EMMENTAL FRUIT DE SAISON
	assortiments de desserts PATISSERIE	assortiments de desserts CAKE AUX FRUITS	assortiments de desserts POMME AU FOUR	assortiments de desserts CREPES	assortiments de desserts CREME AUX OEUFs

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
DINER	BROCOLI AUX AMANDES A LA VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	MELON	SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS	
	ESCALOPE VIENNOISE	TOMATE FARCIE REVISITÉE	BURGER	SAUCE ARABIATA	
	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR	BOULGOUR	FRITES	PÂTES	
	CAROTTES LOCALES	SALADE VERTE LOCALE	SALADE	SALADE LOCALE	
	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	
	FLAN NAPPÉ VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE 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	SAUCISSON À L'AIL	TOMATE VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FAÇON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
	SALADE DE PATES	BETTERAVES	CAROTTES RAPEES LOCALES	PASTEQUE	SALADE DE BLÉ
	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées	assortiment d'entrées
	CHIPOLATAS	BURGER	PIZZA REIN E	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE INDIENNE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	POISSON MEUNIÈRE MSC 	BURGER VG	PIZZA TOMATE MOZZARELLA	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO
	TOMATE PROVENÇALE	FRITES	SALADE VERTE LOCALE 	SEMOULE BIO 	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY
	LENTILLES	CHOU FLEUR PAPRIKA	-	BROCOLIS GRATINÉS	BLE
	BRIE	BÛCHE MI CHÈVRE	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	SMOOTHIE	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts	assortiments de desserts
	DONUT	GATEAU BANANE	POIRE POCHEE	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	TARTE SPECULOOS

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
DINER	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	SALADE DE POIS CHICHES	TOMATE BASILIC HUILE OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE VERTE LOCALE AU MAIS 	
	OMELETTE	JAMBON BRAISÉ	PLANCHA	FAJITAS BOEUF HACHÉ	
	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ PILAF	SPAGHETTIS	JAMBALAYA DE LÉGUMES ET HARICOTS ROUGES	
	CÉRÉALES GOURMANDES	COURGETTES SAUTEES A L'AIL	SALADE VERTE LOCALE 	-	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS	SMOOTHIE BANANE FRAISE	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS AVRIL MAI JUIN 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
DÉJENER	CRÊPE AU JAMBON CREPE FROMAGE assortiment d'entrées	CONCOMBRE VINAIGRETTE CHOU FLEUR VINAIGRETTE assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE  FENOUIL A L'ORANGE assortiment d'entrées	MELON PASTEQUE assortiment d'entrées	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE OEUF DUR MAYONNAISE assortiment d'entrées
	HAUTE CUISSE DE POULET AUX HERBES FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	FALAFELS & SAUCE TAHINI FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	NUGGETS AU POISSON RÔTI DE PORC JUS AU THYM	LASAGNE DU CHEF LASAGNE AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH CHIPOLATAS
	PETITS POIS AU JUS RIZ	POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES  TOMATE PROVENÇALE	BOULGOUR SAUCE TOMATE TIAN DE LÉGUMES	SALADE VERTE LOCALE  -	GRATIN DE COURGETTES GNOCCHIS
	ST PAULIN	BRIE	TOMME	GOUDA	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	CRÈME DESSERT VANILLE/ CARAMEL assortiments de desserts	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL/ COMPOTE assortiments de desserts	FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	GÂTEAU AU YAOURT assortiments de desserts
	ECLAIR AU CHOCOLAT	GAUFRE ET COULIS	TARTE AUX FRUITS	GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON	GÂTEAU AU YAOURT

		ESPAGNE			
	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
DINER	TOMATE À L'ÉCHALOTE	GASPACHO DE PASTÈQUE	TOAST AU CHÈVRE	TARTARE DE RADIS AU SURIMI MSC 	
	TAJINE MERGUEZ & LÉGUMES	PAELLA AU POULET	POMMES DE TERRE FZRCIE	CROQUE MONSIEUR	
	SEMOULE BIO 	-	SALADE VERTE LOCALE 	POEELE DE LEGUMES	
	LEGUMES TAJINE	-	-	SALADE VERTE LOCALE 	
	FROMAGES	FROMAGE	FROMAGES	LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	CUAJADA (GÂTEAU ESPAGNOL)	GLACE	COMPOTE	
	COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
DÉJEUNER	PASTÈQUE CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC assortiment d'entrées	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS assortiment d'entrées	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON MELON assortiment d'entrées	BETTERAVES SAUCE BULGARE TOMATES VINAIGRETTE assortiment d'entrées	SALADE DE RIZ AU SURIMI TABOULE assortiment d'entrées
	BOLOGNAISE VEGGIE (ÉGRENÉ POIS ET BLÉ) BOLOGNAISE AU BOEUF	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX OLIVES FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE FILET DE POISSON MSC SAUCE PROVENÇALE	JAMBON BRAISÉ OMELETTE AU FROMAGE	MOUSSAKA AU POISSON MSC MOUSSAKA À LA DINDE
	TORTIS SALADE VERTE LOCALE	FRITES EPINARDS A LA CREME	HARICOTS VERTS FLAGEOLETS	PIPERADE PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE LOCALE
	TOMME NOIRE YAOURT AUX FRUITS LOCAUX assortiments de desserts	EMMENTAL COUPE DE FRAISE ET SON CRUMBLE assortiments de desserts	CHEVRE LOCAL FRUIT DE SAISON assortiments de desserts	ST PAULIN ROULÉ DE CONFITURE assortiments de desserts	EDAM FRUIT DE SAISON assortiments de desserts
	PÂTISSERIE	CAKE VANILLE	PAIN PERDU	ROULE CONFITURE	QUATRE QUART

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
DINER	BROCOLI AU SÉSAME BRUSCHETTA AUX LÉGUMES DU SUD ET JAMBON	SALADE TOSCANE (concombre, tomate, oignon rouge et ail) BIRYANI DE POULET	BATONNETS DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC CHEESE BURGER	PASTÈQUE FILET DE POISSON MSC EN CROUTE D'HERBES	
	SALADE VERTE LOCALE	RIZ BASMATI PILAF ÉPINARDS À L'AIL	POTATOES AU PAPRIKA -	SEMOULE BIO POELEE ITALIENNE (tomate, carotte, poveron, basilic)	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON DONUT	BÂTONNET DE GLACE FRUIT DE SAISON	

#REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

#REF! #REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.