

COLLEGE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
DÉJUNER		MELON 		CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE
		BETTERAVE VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE EPICE
		BOLOGNAISE 		HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	TAJINE DE LA MER (poisson MSC) 
		TORTIS HVE 		FRITES 	SEMOULE HVE 
		SALADE VERTE		CAROTTES LOCALES BRAISEES 	LEGUMES TAJINE
		EMMENTAL		MIMOLETTE	BRIE
		CREME VANILLE/ CHOCOLAT		TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES/ POMMES	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 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
DÉJUNER	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS 	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		PASTEQUE	SALADE DE COQUILLETES HVE 
	CHARCUTERIE	BROCOLI VINAIGRETTE		MADÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULE
	SAUTE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE CREME 	ROTI DE PORC SAUCE MIEL ET MOUTARDE		PIZZA VEGE	COLOMBO DE POISSON MSC 
	COQUILLETES HVE 	PIPERADE		SALADE VERTE	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE LOCALES ROTIES 			BLE
	GOUDA	TOMME		ST PAULIN	EDAM
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT VANILLE OU CARAMEL		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE/ SPECULOOS

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 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
DÉJUNER	MELON	TOAST GRATINE AU FROMAGE		SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE		CAROTTES A L'ORIENTALE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	BOULETTES AU BOEUF	PILON DE POULET ROTI LOCAL MARINE 		LASAGNES AU SAUMON	SAUTE DE PORC LOCAL AU JUS DE THYM 
	BOULGOUR	RATATOUILLE		SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
	BROCOLIS	RIZ AOP PILAF 			SEMOULE
	CAMEMBERT	MIMOLETTE		TOMME	BRIE
	CREME CARAMEL/ PISTACHE	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS	ECLAIRS(chocolat vanille) 

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 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
DÉJUNER	SALADE DE COQUILLETTE HVE SAUCE COCKTAIL 	MELON		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE 
	SALADE DE BLE	CHAMPIGNONS AUX HERBES		PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS 
	SAUCISSE DE TOULOUSE	TAJINE DE POULET LOCALE 		BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	BRANDADE DE POISSON MSC 
	PETITS POIS	SEMOULE HVE 		TORTIS HVE 	SALADE VERTE
	RIZ MADRAS	LEGUMES TAJINE		BUTTERNUT ROTI	
	CANTAL	TOMME BLANCHE		EMMENTAL	YAOURT SUCRE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT/ VANILLE 		ILE FLOTTANTE/NAPPE CAREMEL 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 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 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
DÉJUNER	TOMATES VINAIGRETTE	CREPE FROMAGE		SALADE DE RIZ MAÏS OEUF DUR VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CREPE JAMBON		SALADE DE QUINOA, LENTILLES ET POIVRONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	MIJOTE DE PORC LOCAL AU CURRY 	SAUCISSE DE VOLAILLE		CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
	FLAGEOLETS	RATATOUILLE		HARICOTS VERTS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALE 
	CAROTTES AUX OIGNONS	FRITES 		BOULGOUR	CHOU FLEUR RÔTI À L'AIL
	CANTAL	MIMOLETTE		YAOURT NATURE	BUCHETTE MI-CHEVRE
	COMPOTES	CRUMBLE DE FRUITS(pomme poire) 		POMME CUITE LOCALE/ POIRE AU SIROP 	BANANE BIO CHOCOLAT/ FRUIT 

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 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
DÉJUNER	TABOULÉ (SEMOULE HVE) 	CONCOMBRE VINAIGRETTE		SALADE DE MOGETTES LOCALES 	SAUCISSON A L'AIL
	COQUILLETES HVE SAUCE COCTAIL 	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	CÉLERI RÉMOULADE
	CHIPOLATAS	QUICHE JAMBON MOZZARELLA		SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA TOMATE 	POISSON MEUNIERE
	POELEE DE COURGETTES ET AUBERGINES	SALADE VERTE		POELEE DE LEGUMES DE SAISON	GRATIN D'ÉPINARD
	BLE			POMMES DE TERRE LOCALES 	PATES
	EMMENTAL	CAMEMBERT		YAOURT LOCAL 	TOMME NOIRE
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE/ MIEL	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON LOCALE 	SALADE DE FRUITS DU CHEF
					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 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
DÉJEUNER	CAROTTES RAPEES LOCALES 	FOCACCIA AU BRIE		BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	PISSALADIÈRE DE POIS CHICHES AUX OIGNONS
	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		OEUF DRACULA	POTAGE DE LÉGUMES
	CHILI SIN CARNE POIS BIO 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME		HOT DOG DOIGT	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
	RIZ AOP PILAF 	PURÉE DE POTIMARRON		CHOU FLEUR ROTI KETCHUP	HARICOTS VERTS
		BOULGOUR		FRITES 	PATES BIO
	BÛCHE CHEVRE	ST PAULIN		YAOURT SUCRE	CAMEMBERT OU FROMAGE BLANC
	ILE FLOTTANTE/ CREME VANILLE 	FRUIT DE SAISON		PETIT FANTOME CROQUANT MERINGUE 	FRUIT DE SAISON
					CRÈME AUX OEUFs

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

plat apprécié

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.