



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
DÉJEUNER		MELON BETTERAVE VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	TABOULE FRAIS (semoule HVE) PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS Assortiment d'entrées	CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE Assortiment d'entrées	TOMATE VINAIGRETTE COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE EPICE Assortiment d'entrées
		BOLOGNAISE BOLOGNAISE DE LEGUMES	SAUTE DE PORC LOCAL A LA PROVENCALE FILET DE POISSON MSC SAUCE CREOLE	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	TAJINE DE LA MER (poisson MSC) TAJINE AUX POIS CHICHES
		TORTIS HVE SALADE VERTE	HARICOTS VERTS A L'AIL BLE	FRITES CAROTTES LOCALES BRAISEES	SEMOULE HVE LEGUMES TAJINE
		EMMENTAL	BUCHE MI CHEVRE	MIMOLETTE	BRIE
		CREME VANILLE/ CHOCOLAT FRUIT DE SAISON DONUTS	FRUIT DE SAISON PATISSERIE DU CHEF	TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES/ POMMES FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON GATEAU BASQUE

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
DINER			ILES		
		CAROTTE RÂPÉE AU CITRON	SALADE COEURS DE PALMIER ET AVOCAT	MELON PIZZA REINE (GRANDE PORTION)	
		CHIPOLATAS	YASSA DE POULET	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
		POMMES DE TERRE RÔTIES RATATOUILLE	RIZ PILAF FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS	-	
		FROMAGES FRUIT DE SAISON	FROMAGES GLACE FRUIT DE SAISON	FROMAGES CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
DÉJEUNER	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PASTEQUE	SALADE DE COQUILLETES HVE 
	CHARCUTERIE	BROCOLI VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAISINS ET POMMES	MADÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULE
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	SAUTE DE VOLAILLE LOCALE SAUCE CREME 	ROTI DE PORC SAUCE MIEL ET MOUTARDE	CORDON BLEU	PIZZA VEGE	COLOMBO DE POISSON MSC 
	POISSON MSC EN CROUTE 	OMELETTE	POISSON MSC SAUCE CITRON 	PIZZA REINE	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
	COQUILLETES HVE 	PIPERADE	LENTILLES	SALADE VERTE	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE LOCALES ROTIES 	EPINARDS A L'AIL		BLE
	GOUDA	TOMME	CAMEMBERT	ST PAULIN	EDAM
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT VANILLE OU CARAMEL	FRUITS CUITS AUX EPICES/ COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE/ SPECULOOS
	FLAN PATISSIER	ROULE CONFITURE	CAKE AUX FRUITS	CRÊPE AU SUCRE	PATISSERIE DU CHEF

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
		BRETAGNE			
	TOMATE VINAIGRETTE	ANDOUILLE SUR LIT DE SALADE VERTE	MELON	SALADE FROMAGÈRE EMMENTAL	
	ROUGAIL SAUCISSE	MOULES	FAJITAS	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES	
	CAROTTES FAÇON VICHY	FRITES	SALADE VERTE TOMATE MAÏS	SEMOULE AU BEURRE	
	RIZ	SALADE VERTE	CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	
	FROMAGES	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	
	CRÈME VANILLE	PALET BRETON AUX POMMES ET CARAMEL BEURRE SALÉ	FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE À LA BANANE	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	

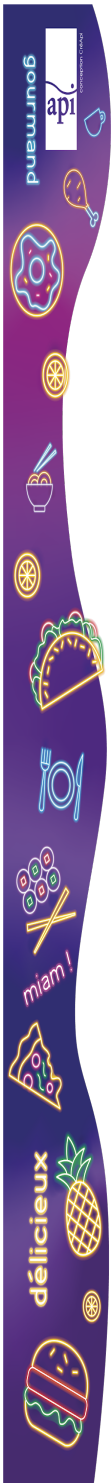
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
DÉJEUNER	MELON	TOAST GRATINE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE DE TOMATES	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE	VINAIGRE XERES ET PERSIL	VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	FALAFELS SAUCE BLANCHE	PILON DE POULET ROTI LOCAL MARINE	GASPACHO DE CONCOMBRES	CAROTTES A L'ORIENTALE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE
	BOULETTES AU BOEUF	BEIGNETS DE POISSON SAUCE TARTARE	PETITS POIS ET POMMES		BLANC CIBOULETTE
	BOULGOUR	RATATOUILLE	JAMBON BRAISÉ	LASAGNES AU SAUMON	SAUTE DE PORC LOCAL AU JUS DE THYM
	BROCOLIS	RIZ AOP PILAF	POISSON MSC CITRON	LASAGNES COURGETTES	FRICASSEE DE POISSON
	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FRITES	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
	CREME CARAMEL/ PISTACHE	FRUIT DE SAISON	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS JAUNES	TOMME	SEMOULE
	SEMOULE AU LAIT	TARTE AUX FRUITS	POMME AU FOUR/ COMPOTE	SALADE DE FRUITS	ECLAIRS(chocolat vanille)
			FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
			PATISSERIE DU CHEF	GATEAU AU YAOURT	ECLAIRS

		GRECE			
	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
DINER	SURIMI MSC MAYONNAISE	SALADE GRECQUE	SALADE DE PATES	MELON	
	RÔTI DE PORC SAUCE MIEL MOUTARDE	(TOMATE CONCOMBRES FETA OLIVES NOIRES)	CHILI SIN CARNE	CROQUE MONSIEUR	
	PETITS POIS	ASSIETTE KEBAB	RIZ BASMATI FAÇON PILAF	SALADE VERTE	
	SPAGHETTIS	POMME DE TERRE RÔTIE AU FOUR AUX HERBES	TOMATE ROTIE A L'AIL	HARICOTS BEURRE	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	LAITAGES	
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON	
	ILE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
DÉJEUNER	SALADE DE COQUILLETTE HVE SAUCE COCKTAIL 	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
	SALADE DE BLE	CHAMPIGNONS AUX HERBES	OEUF VINAIGRETTE	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUTE DE DINDE SAUCE AIGRE DOUCE	TAJINE DE POULET LOCALE HOUMOUS BOWL ET LEGUMES ROTIS (carottes, chou-fleur, pdt )	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME POISSON MSC SAUCE NANTUA 	BOULETTES AU BLE VEGETAL BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	BRANDADE DE POISSON MSC 
	PETITS POIS	SEMOULE HVE 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTIS HVE 	SALADE VERTE
	RIZ MADRAS	LEGUMES TAJINE	PUREE DE PATATE DOUCE	BUTTERNUT ROTI	
	CANTAL	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT OU YAOURT	EMMENTAL	YAOURT SUCRE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT/ VANILLE	PAIN PERDU CARAMÉLISÉ DU CHEF	ILE FLOTTANTE/NAPPE CAMEL	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	TARTE COCO	CLAFOUTIS AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON	FRUIT DE SAISON PATISSERIE DU CHEF

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
DINER	TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	RADIS ROSE ET BEURRE	OEUF DUR MAYONNAISE	
	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS ET POTIRON	FAJITAS	CORDON BLEU	OMELETTE	
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	LENTILLES	RIZ PILAF	
	EPINARDS	-	TOMATES PROVENCALES	GRATIN DE COURGETTES	
	FROMAGES	LAITAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	BÂTONNET DE GLACE FRUIT DE SAISON	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
DÉJEUNER	TOMATES VINAIGRETTE	CREPE FROMAGE	RILLETES ET CORNICHON	SALADE DE RIZ MAÏS OEUF DUR VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CREPE JAMBON	AUBERGINES GRILLEES FETA	SALADE DE QUINOA, LENTILLES ET POIVRONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées	Assortiment d'entrées
	MIJOTE DE PORC LOCAL AU CURRY 	SAUCISSE DE VOLAILLE	BOLOGNAISES AU BOEUF	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	FRICASSEE DE POISSON MSC 
	FILET DE POISSON MSC SAUCE GINGEMBRE ET CITRON 	OMELETTE NATURE	BOLOGNAISES AU LENTILLES	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE FORESTIÈRE 
	FLAGEOLETS	RATATOUILLE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALE 
	CAROTTES AUX OIGNONS	FRITES		BOULGOUR	CHOU FLEUR RÔTI À L'AIL
	CANTAL	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	BUCHETTE MI-CHEVRE
	COMPOTES	CRUMBLE DE FRUITS(pomme poire)	FRUIT DE SAISON	POMME CUITE LOCALE/ POIRE AU SIROP 	BANANE BIO CHOCOLAT/ FRUIT 
	FRUIT DE SAISON				
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS	CREPE & SAUCE CHOCOLAT	TARTE CITRON

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
DINER			FETE FORRAINE		
	POMELO	SALADE DE MAÏS ET TOMATE	BATONNET DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL	
	COLOMBO DE POISSON	LASAGNES DU CHEF	PANINI	PAELLA AU POULET	
	BLE	SALADE VERTE	FRITES	PIPERADE	
	COURGETTES BRAISÉES	-	-		
	LAITAGE	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CÔNE GLACÉ	FRUIT DE SAISON	
	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 SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

LYCEE SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
DÉJEUNER	CAROTTES RAPEES LOCALES  MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE Assortiment d'entrées	<u>FOCACCIA AU BRIE</u> PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS Assortiment d'entrées	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE BROCOLI Assortiment d'entrées	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC OEUFS DRACULA Assortiment d'entrées	<u>PISSALADIÈRE DE POIS CHICHES AUX OIGNONS</u> POTAGE DE LÉGUMES Assortiment d'entrées
	CHILI SIN CARNE POIS BIO 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON OU HACHIS VEGE	HOT DOG DOIGT	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 
	CHILI CON CARNE	OMELETTE AU CHEDDAR		FISH DOIGT	JAMBON BRAISÉ
	RIZ AOP PILAF 	PURÉE DE POTIMARRON	SALADE VERTE	CHOU FLEUR ROTI KETCHUP	HARICOTS VERTS
	BÛCHE CHEVRE	BOULGOUR		FRITES	PATES BIO 
	ILE FLOTTANTE/ CREME VANILLE	ST PAULIN	GOUDA	YAOURT SUCRE	CAMEMBERT OU FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PETIT FANTOME CROQUANT MERINGUE	FRUIT DE SAISON
	TARTE AUX FRUITS	BEIGNET	COMPOTE	CAKE MONSTRUEUX	PÂTISSERIE DU CHEF



	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
DINER	MORTADELLE	COLESLAW	HOUMOUS ET SON TOAST	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	
	PATES AUX 3 FROMAGES	CROUSTI BURGER	SAUCISSE DE BOLAILLE	TORTILLA	
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	FRITES	RIZ CRÉOLE CHOU CHINOIS ÉMINCÉ À LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
	CHAMPIGNONS	-	FROMAGES	FROMAGES	
	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	CONE GLACE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON DONUT'S	FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS DU CHEF	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

