

# Self Lycée St Charles

Semaine du 01 au 05 septembre 2025



\*\*\*Menu de la rentrée\*\*\*

| Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|---|---|--|
| <p>Radis locaux et beurre</p> <p>Salade verte locale et noix</p> <p>Feuilletés au fromage fondu</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>  | <p>Tomates locales</p> <p>Courgettes locales râpées et ciboulette</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Crêpes au fromage</p>                    | <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Salade de haricots rouges bio locaux, tomate et épices chili</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p> | <p>Melon local</p> <p>Pastèque</p> <p>Salade façon piémontaise (pdt locales, tomate, œuf, mayonnaise, cornichon, et crème)</p> <p>Pâté de mousse de canard et cornichon</p> | <p>Salade verte locale et croûtons</p> <p>Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge)</p> <p>Thon PMD guacamole et chips de maïs</p> |
| <p>Nuggets de poulet</p> <p>Emincé de dinde locale sauce crème champignon</p> <p>Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p> | <p>Colin d'Alaska PMD sauce citron</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au curry</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p> | <p>Steak haché de veau LR au jus</p> <p>Sauté de dinde locale sauce marengo</p> <p>Courgettes locales persillées</p> <p>Torsades bio locales semi complètes</p>       | <p>Hachis parmentier de bœuf charolais (pdt locales)</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte locale</p> <p>/</p>  | <p>Dés de colin d'Alaska PMD sauce tomate</p> <p>Galette, boulgour, pois chiches et emmental</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Semoule sauce tomate</p>                             |
| <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>   | <p>Camembert</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>                                | <p>Cantal AOP</p> <p>Fromage frais petit moulé saveur noix</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>                      | <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>   | <p>Edam</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>  |
| <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p> <p>Gâteau poire chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Mousse au café</p> <p>Beignet parfum chocolat noisette DCG</p> <p>Fruit frais</p>                   | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte au pomme normande DCG</p> <p>Fruit frais</p>                                       | <p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Dessert lacté pomme framboise à boire (lait local)</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>                                     | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Eclair parfum vanille DCG</p> <p>Fruit frais</p>   |

# Self Lycée St Charles

Semaine du 08 au 12 septembre 2025



| Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|--|---|--|
| <p> Courgettes locales râpées et ciboulette</p> <p>Salade iceberg et maïs</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Quiche lorraine (*)<br/>(œuf, jambon, crème, lardon et emmental)</p> | <p> Radis locaux et beurre</p> <p> Concombres locaux en rondelles</p> <p>Tarte au fromage, emmental et mozzarella</p> <p> Rosette et cornichon (*)</p> | <p>Salade iceberg et noix</p> <p> Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet)</p> <p> Taboulé de petit épeautre Bio local (Epeautre Bio local, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe)</p> <p> Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p> | <p> Salade verte locale et croûtons</p> <p> Tomates locales</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>  | <p>Carottes râpées</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p> Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe)</p> <p>Pâté en croûte de volaille et cornichon</p> |
| <p> Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p> Côte de porc local au jus (*)</p>   | <p> Dés de poisson PMD sauce crème aux herbes</p> <p>Beignets de calamar et citron</p>   | <p> Poulet sauce façon orientale</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce aux olives</p>   | <p> Corsades sauce lentilles vertes locales tomate et emmental (Plat complet végétarien: plat protidique et garniture)</p>  | <p> Colin d'Alaska PMD sauce Nantua</p> <p> Echine de porc local 1/2 sel au jus (*)</p>  |
| <p> Haricots beurre à la tomate</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>  | <p>Haricots plats</p> <p> Purée de pommes de terre locales</p>   | <p> Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiche, navet, et poivron)</p> <p>Semoule</p>   | <p> Dahl de lentilles locales et riz (lentilles vertes locales, pulpe de tomate, carotte, lait de coco, et épices) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)</p> | <p> Courgettes locales sauce béchamel</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>   |
| <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>                          | <p> Neuville au poivre</p> <p> Fromage frais Saint Môret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>                              | <p> Petit Trôo frais</p> <p>Camembert</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>   | <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage fondu</p> <p> Yaourt aux fruits</p> <p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>  | <p> Coulommiers</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>  |
| <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p> Cake nature (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>  | <p>Coupelle de purée de pommes</p> <p> Mousse au chocolat au lait</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>Fruit frais</p>   | <p> Melon local</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p>Fruit frais</p>  | <p>Coupelle de purée de pommes et pruneaux</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p> Gâteau aux pommes (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>                                 | <p> Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>  |

# Self Lycée St Charles

Semaine du 15 au 19 septembre 2025



| Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|---|--|
| <p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Radis locaux et beurre</p> <p> Feuilletés au fromage fondu</p> <p> Pâté de campagne et cornichon (*)</p>         | <p> Tomates locales</p> <p> Salade iceberg et croûtons</p> <p>  Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs et poivron)</p> <p> Tarte aux poireaux</p> | <p> Salade verte locale</p> <p> Courgettes locales râpées et ciboulette</p> <p>  Salade de torsades Bio locales (torsades Bio locales semi complètes, tomate, poivron et échalote)</p> <p> Saucisson sec et cornichon (*)</p> | <p> Carottes râpées</p> <p> Tomates locales</p> <p> Salade de riz composées (riz, tomate, poivron, maïs et olive)</p> <p> Cervelas en vinaigrette (*)</p> | <p> Concombre locaux en rondelles</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p> Salade de pommes de terre locales</p> <p> Pâté de volaille et cornichon</p>   |
| <p>  Emincé de porc local sauce au curry (*)</p> <p> Sauté de dinde locale sauce provençale</p>   | <p>  Sauté de bœuf local sauce aux olives</p> <p> Cordon bleu</p>   | <p>  Escalope de dinde locale sauce chasseur</p> <p> Sauté de porc local sauce moutarde (*)</p>   | <p> Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé et citron</p> <p> Dés de volaille, quenelles nature et champignon sauce béchamel</p>                              | <p>  Haricots rouges Bio locaux sauce chili et riz (haricots rouges Bio locaux, pulpe de tomate, carotte, maïs, oignon et tomate) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)</p> <p> Merlu PMD sauce aux épices douces</p> |
| <p> Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)</p> <p> Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p> | <p>  Haricots verts à l'ail</p> <p> Pommes de terre grenailles locales</p>  | <p> Aubergines locales sauce tomate</p> <p> Semoule</p>   | <p> Courgettes locales</p> <p> Coquillettes</p>   | <p> Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiche, navet, et poivron)</p> <p> Riz</p>  |
| <p> Fromage fondu croc lait</p> <p> Fourme d'Ambert AOP</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>                                   | <p> Edam</p> <p> Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p> Yaourt aux fruits</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>  | <p> Pont l'Evêque AOP</p> <p> Gouda</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>   | <p> Fromage petit moulé</p> <p> Saint Paulin</p> <p> Fromage blanc aromatisé</p> <p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>                      | <p> Neuville aux herbes</p> <p> Fromage fondu</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>  |
| <p> Salade de fruits frais</p> <p> Mousse au chocolat noir</p>  | <p> Coupelle de purée de pommes et poires</p> <p> Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>  | <p> Salade de fruits frais</p> <p> Riz au lait</p>  | <p> Ananas sauce chocolat</p> <p> Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>   | <p> Salade de fruits frais</p> <p> Mousse au citron</p>  |

# Self Lycée St Charles



|                       |                 |                           |  |   |
|-----------------------|-----------------|---------------------------|--|---|
| Roulé vanille abricot | Paris Brest DCG | Eclair parfum vanille DCG |  Gâteau au caramel<br>(farine locale) | Beignet parfum chocolat<br>noisette DCG |
| Fruit frais           | Fruit frais     | Fruit frais               | Fruit frais  | Fruit frais                             |

# Self Lycée St Charles

Semaine du 22 au 26 septembre 2025



| Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|--|---|--|
| <p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Radis locaux et beurre</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p> | <p>Salade verte locale et maïs</p> <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Salade de pommes de terre locales</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p> | <p>Carottes locales râpées</p> <p>Salade de torsades Bio locales (torsades Bio locales semi complètes, tomate, poivron et échalote)</p> <p>Taboulé de petit épeautre Bio local (Epeautre Bio local, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe)</p> <p>Thon PMD guacamole et chips de maïs</p> | <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet)</p> <p>Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> | <p>Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Coleslaw (carotte et chou blanc locaux)</p> <p>Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge)</p> <p>Pâté Breton et cornichon (*)</p> |
| <p>Sauté de bœuf local sauce au paprika persil</p> <p>Poulet sauce au curry</p>   | <p>Galette fajitas préparation haricots rouges bio locaux, maïs, salade verte et sauce yaourt végétal épicée</p>                                   | <p>Omelette nature locale OPA</p> <p>Rôti de porc local sauce tomate (*)</p>   | <p>Emincé de dinde locale sauce caramel</p> <p>Rougail saucisses (*)</p>  | <p>Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille</p> <p>Dauphinois de courgettes au basilic et salade verte (pdt locales)</p>   |
| <p>Choux fleurs en béchamel</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p>   | <p>Torsades sauce carottes, potiron, mozzarella cheddar</p>  | <p>Purée de potiron (pdt locales)</p> <p>Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)</p>   | <p>Panais locaux</p> <p>Riz</p>   | <p>Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>  |
| <p>Gouda</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>                                      | <p>Neuville</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>   | <p>Petit Trôo</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>  | <p>Cantal AOP</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>   | <p>Fromage fondu</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>  |
| <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Cake à la fleur d'oranger (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Tarte au flan DCG</p> <p>Fruit frais</p>                        | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Donuts DCG</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fruit frais</p>  | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Fruit frais</p>  |

# Self Lycée St Charles

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2019



| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|---|---|--|
| <p>Emincé de chou rouge local</p> <p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>                | <p>Tomates locales</p> <p>Carottes locales râpées</p> <p>Maïs et thon vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine (*)<br/>(œuf, jambon, crème, lardon et emmental)</p> | <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Radis locaux et beurre</p> <p>Taboulé<br/>(semoule, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe)</p> <p>Pâté en croûte de volaille et cornichon</p> | <p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de torsades Bio locales<br/>(torsades Bio locales semi complètes, tomate, poivron et échalote)</p> <p>Salade façon piémontaise (*)<br/>(pdt locales, tomate, dés de jambon et cornichon)</p> <p>Pâté de mousse de canard et cornichon</p> | <p>Courlaw<br/>(courgettes locales et carottes)</p> <p>Salade verte locale et noix</p> <p>Salade de blé aux légumes<br/>(blé, carotte, céleri, poireau et oignon)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>      |
| <p>Dés de poisson PMD sauce aux fruits de mer</p> <p>Colombo de dinde locale</p>   | <p>Sauté de bœuf local sauce origan tomate</p> <p>Cordon bleu</p>   | <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Saucisses de Strasbourg (*)</p>  | <p>Echine de porc local 1/2 sel au jus (*)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce moutarde</p>  | <p>Dahl de lentilles locales et riz<br/>(lentilles vertes locales, pulpe de tomate, carotte, lait de coco, et épices)<br/>(plat complet végétarien : plat protidique et garniture)</p> <p>Nuggets de poisson PMD</p> |
| <p>Carottes locales persillées</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p>   | <p>Ratatouille à la niçoise<br/>(courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)</p> <p>Haricots blancs coco bio locaux sauce tomate</p>    | <p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>   | <p>Printanière de légumes<br/>(petit pois doux, pdt, haricot vert, carotte et oignon)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>   | <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Riz</p>   |
| <p>Saint Paulin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>   | <p>Petit Trôo frais</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>                                | <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>  | <p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pupe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>  | <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>   |
| <p>Coupelle de compote pommes et pêches allégée en sucre</p> <p>Crème dessert saveur café</p> <p>Gâteau au fromage blanc<br/>(farine locale)</p> | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Eclair parfum chocolat<br/>DCG</p>   | <p>Ananas sauce chocolat</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Tarte au citron meringuée<br/>DCG</p>   | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Beignet parfum framboise<br/>DCG</p>  | <p>Coupelle de purée de pommes et coings</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Cake nature<br/>(farine locale)</p>   |

# Self Lycée St Charles



Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais

# Self Lycée St Charles



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

| Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|---|--|---|--|---|
| <p> Salade verte locale et croûtons</p> <p> Céleri local en rémoulade</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Tarte au fromage, emmental et mozzarella</p> | <p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Feuilletés au fromage</p> | <p> Carottes locales râpées</p> <p> Tomates locales</p> <p>Salade de blé aux légumes (blé, carotte, céleri, poireau et oignon)</p> <p> Rillettes de thon PMD et cornichon</p> | <p>Salade iceberg et noix</p> <p> Radis locaux et beurre</p> <p>Salade de penne (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p> | <p> Carottes locales râpées</p> <p> Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de riz composées (riz, tomate, poivron, maïs et olive)</p> <p> Mortadelle et cornichon (*)</p> |
| <p> Sauté de porc local sauce provençale (*)</p> <p> Emincé de dinde locale sauce au curry</p>  | <p> Parmentier de dés de poisson PMD et salade verte (pdt locales)</p> <p> Escalope de dinde locale sauce au bleu</p>                        | <p> Sauté de dinde locale sauce tomate</p> <p> Rôti de porc local au jus (*)</p>  | <p> Rôti bœuf local au jus</p> <p>Nuggets de poulet</p>  | <p> Colin d'Alaska PMD sauce Nantua</p> <p>Lasagne ricotta épinards et salade verte</p>   |
| <p>Carottes</p> <p> Purée de pommes de terre locales</p>  | <p> Panais locaux en béchamel</p> <p>Semoule</p>   | <p> Purée de brocolis (pdt locales)</p> <p> Torsades bio locales semi complètes</p>   | <p>Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)</p> <p>Riz</p>  | <p>Haricots verts persillées</p> <p>Blé</p>   |
| <p>Fromage fondu</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>  | <p>Coulommiers</p> <p>Fromage petit moulé</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>                                  | <p> Petit Trôu frais</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromage blancs au lait entier et sucre</p>   | <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Carré</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>   | <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>   |
| <p>Salade de fruits frais</p> <p>Riz au lait</p> <p>Roulé chocolat</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Tarte au flan DCG</p> <p>Fruit frais</p>                     | <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Coupelle de purée de pommes et coings</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p>Fruit frais</p>   | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p> Cake au chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>                    |

# Self Lycée

Semaine du 13 au 17 octobre 2022 **St Charles**



\*\*\*Nouvelle Aquitaine\*\*\*

\*\*\*Ile de France\*\*\*

\*\*\*Haut de France\*\*\*

\*\*Auvergne Rhône-Alpes\*\* \*\*\*Normandie\*\*\*

| Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|---|--|--|---|--|
| <p>Salade verte locale et noix</p> <p>Toast fromage bûche (lait mélange) sur lit de salade verte locale</p>               | <p>Carottes locales râpées</p> <p>Céleri local en rémoulade</p>              | <p>Endives locales et croûtons</p> <p>Emincé de chou blanc local</p>   | <p>Chou blanc local vinaigrette au miel</p> <p>Soupe poireaux, navets, carottes locaux</p>        | <p>Salade de pommes de terre locales crème ciboulette</p> <p>Salade pommes de terre locales, petits pois sauce camembert</p> |
| <p>Parmentier de canard et haricots blancs et salade verte (pdt locales) (plat complet)</p> <p>Poulet sauce basquaise</p> | <p>Jambon blanc de paris (*)</p> <p>Emincé de dinde locale sauce marengo</p> | <p>Aiguillettes de poulet sauce Maroilles</p> <p>Côte de porc local sauce crème (*)</p>  | <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Tartiflette végétarienne (pdt locales) (plat complet)</p> | <p>Dés de poisson PMD sauce dieppoise</p> <p>Beignets de poisson PMD</p>   |
| <p>Purée de pommes de terre locales</p> <p>Haricots blancs coco bio locaux sauce tomate</p>                               | <p>Petit pois et pdt locales</p> <p>Haricots verts et semoule</p>            | <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p> <p>/</p>  | <p>Riz</p> <p>Torsades bio locales semi-complètes</p>   | <p>Bâtonnet de carotte au jus</p> <p>Boulgour</p>  |
| <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Carré</p>  | <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  | <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>   | <p>Fromage blanc local et confiture de myrtille</p> <p>Bleu AOP</p>                               | <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p>  |
| <p>Gâteau basque DCG</p> <p>Tarte au flan DCG</p>   | <p>Fromage blanc mascarpone, poire et amande</p> <p>Poire au sirop</p>       | <p>Purée de pommes locales et cube de pommes saveur vanille et brisure spéculoos</p> <p>Purée de pommes locales et brisure spéculoos</p> | <p>Salade de fruits frais</p> <p>Tarte au myrtille DCG</p>  | <p>Pomme locale sauce caramel</p> <p>Tarte normande DCG</p>  |

# Self Lycée St Charles



Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais

Fruit frais