

**Self  
Lycée  
Semaine du 05 au 09 janvier 2022 St Charles**



\*\*\*la Galette\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre Salade de betteraves locales Salade de maïs et thon PMD Feuilletés au fromage fondu	Salade verte et croûtons Emincé de chou rouge local Salade de pommes de terre locales Pizza tomate, emmental et mozzarella		Céleri local en remoulade Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet) Soupe au potiron Thon PMD et guacamole et chips de maïs	Carottes râpées locales Emincé de chou blanc local Salade de pennes (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) Cervelas en vinaigrette (*)
Sauté de bœuf local sauce paprika persil Nuggets de poulet	Emincé de volaille kebab Paupiette de veau sauce forestière		Torsades semi-complètes Bio locales sauce lentilles vertes locales, tomate et emmental (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Dés de colin d'Alaska PMD sauce basilic Beignets de poisson PMD
Carottes locales persillées Lentilles locales mijotées	Purée de céleri (pdt locales) Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise		Lasagne ricotta épinards et salade verte (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Ratatouille à la niçoise (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron) Semoule
Fromage frais Tartare Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage fondu la vache qui rit Gouda Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc local et sucre		Camembert Bleu Yaourt à la pulpe de fruits Fromage blanc nature et sucre	Edam Saint Paulin Fromage banc aromatisé Yaourt nature au lait entier local et coulis de fruits rouge
Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel Barre Bretonne Fruit frais	Purée de pommes locales parfumée à la vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat Gaufre Liégeoise Fruit frais		Banane sauce chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Eclair parfum chocolat DCG Fruit frais	Salade de fruits frais Crème dessert saveur pistache Galette des rois Fruit frais

**Self  
Lycée  
Semaine du 12 au 16 janvier 2022 St Charles**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives locales et croûtons  Pomelos et sucre  Soupe montagnarde (poireau, carotte, pdt, céleri, oignon)  Cake à la polenta et basilic (farine locale)	Radis noir bio local rapé  Salade de betteraves locales  Toast fromage bûche (lait mélange chèvre, vache) sur lit de salade verte  Crêpe à l'emmental		Salade verte et croutons  Chou rouge local  Salade de riz Bio composées (riz bio, tomate bio, poivron, maïs bio et olive)	Céleri local en rémoulade  Salade iceberg et noix  Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et de citron)  Mortadelle et cornichon (*)
Sauté de porc local sauce aigre douce (*)	Côte de porc local au jus (*)		Chou farci (volaille)	Merlu PMD sauce au curry
Emincé de dinde locale sauce au curry	Samoussas de légumes		Colin d'Alaska PMD sauce champignon	Coquillettes locales sauce butternut, cheddar et crumble (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)
Brocolis persillés  Semoule	Courgettes persillées  Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate		Carottes locales persillées  Purée de patate douce locale	Coquillettes locales  Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale)
Fromage frais Saint Môret  Tomme blanche  Yaourt aux fruits  Yaourt nature et sucre	Fromage fondu  Gouda  Yaourt aromatisé  Fromage blanc local et sucre		Saint Paulin  Fromage frais Chanteneige Bio  Yaourt aromatisé  Fromage blanc local et sucre	Coulommiers  Fromage frais petit moulé ail et fines herbes  Yaourt aromatisé  Petits suisses natures et sucre
Salade de fruits frais  Mousse au café  Beignet parfum chocolat DCG  Fruit frais	Ananas sauce chocolat  Dessert lacté gélifié saveur vanille  Eclair parfum café DCG  Fruit frais		Salade de fruits frais  Crème dessert saveur caramel  Millefeuille DCG  Fruit frais	Compote pomme banane allégée en sucre  Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel  Roulé à la framboise  Fruit frais

# Self

# Lycée

# St Charles

Semaine du 19 au 23 janvier 2020



## \*\*\*Les Agrumes\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (chou blanc et carotte locaux) Endives locales et noix Feuilletés au fromage fondu Cervelas en vinaigrette (*) Purée de pommes de terre locales et lentilles (plat complet végétarien) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Salade verte et croûtons vinaigrette d'agrumes Carottes râpées locales à l'orange Pomelos et sucre Rosette et cornichon (*) Sauté de dinde locale sauce carotte à l'orange crémée Cuisse de poulet sauce au citron		Panais local rapé Chou fleur en vinaigrette Soupe de carotte locale Tarte aux poireaux Cordon bleu de volaille Sauté de bœuf local sauce poivrade	Chou rouge local Mais et thon PMD Cake à la polenta et basilic (farine locale) Œuf dur et mayonnaise Parmentier de dés de colin d'Alaska PMD (pdt locales) (plat complet) Escalope de dinde locale sauce suprême
Tarte aux fromages et salade verte (fromage blanc, emmental et mozzarella) (plat complet végétarien) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Semoule Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet)		Pommes de terre vapeur locales Ratatouille (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)	Purée de pommes de terre locales Poêlée de légumes d'hiver (pdt locale, champignons, céleri, oignon, carotte)
Fromage frais Cantadour ail et fines herbes Gouda Yaourt aux fruit Petits suisses natures et sucre	Saint Nectaire AOP Camembert Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier local et sucre		Edam Fromage frais Tartare Yaourt à la pulpe de fruit Yaourt nature et sucre	Brie Tomme blanche Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre
Compote pomme pêche allégée en sucre Crème dessert saveur pistache Paris Brest DCG Fruit frais	Smoothie pomme mandarine miel Mousse au citron Gateau au citron (farine locale) Orange		Purée pomme coing Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Donuts DCG Fruit frais	Salade de fruits frais Dessert lacté gélifié saveur vanille Barre bretonne Fruit frais

**Self Lycée St Charles**  
**Semaine du 26 au 30 janvier 2026**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri local en rémoulade Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs et poivron) Salade de pommes de terre locales crème ciboulette Acras de morue	Panais local rapé Betteraves locales Soupe poireaux, navets et carottes locales Thon PMD guacamole et chips de maïs		Emincé de chou blanc local Pomelos et sucre Salade de pois chiche locaux Feuilletés au fromage fondu	Endives locales et croutons Haricots beurre à l'échalote Soupe dubarry (chou fleur, pdt) Mousse de canard et cornichon
Côte de porc local au jus (*) Samoussas de poulet	Beignets de poisson PMD et quartier de citron Dés de volaille et quenelles sauce champignons		Gratin pommes de terre locales, épinards et fromage à raclette (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Saumon PMD sauce aux fines herbes Sauté de porc local sauce moutarde (*)
Hareicots blancs coco Bio locaux sauce tomate Carottes locales à la crème	Lentilles locales mijotées Purée de brocolis (pdt locale)		Pommes de terre locales, sauce butternut, carottes, pois chiches, et raisin (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Pennes semi-complètes Bio locales Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet)
Tomme blanche Bûche mélange (chèvre, vache) Fromage blanc aromatisé Fromage blanc local et sucre	Fromage frais petit moulé Mimolette Yaourt aux fruits Yaourt nature et sucre		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fourme d'Ambert AOP Yaourt aromatisé Yaourt nature au lait entier local et coulis de fruits rouge	Edam Fromage fondu croc lait Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre
Banane sauce chocolat Crème dessert saveur café Cake aux épices (farine locale) Fruit frais	Purée pomme fraise Dessert lacté gélifié saveur chocolat Beignet à la framboise DCG Fruit frais		Purée de pommes locales à la cannelle Crème dessert saveur vanille Gaufre liégeoise Fruit frais	Salade de fruits frais Mousse au chocolat noir Roulé vanille abricot Fruit frais

# Self Lycée St Charles

Semaine du 02 au 06 février 2022



\*Vive les crêpes\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge local Poireaux en vinaigrette Soupe de carottes locales Crêpe à l'emmental	Salade iceberg et maïs Pomelos et sucre Salade de lentilles locales Œuf dur et mayonnaise		Emincé de chou blanc local Carottes râpées locales Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et de citron) Mortadelle et cornichon (*)	Celéri local en rémoulade Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs Tartine œuf cheese crème et ciboulette Paté de campagne et cornichon
Cuisse de poulet sauce citron Colin d'Alaska PMD sauce échalote	Sauté de bœuf local sauce forestière Nuggets de poulet		Beignets de calamar et quartier de citron Sauté de porc local sauce au romarin	Colin d'Alaska PMD sauce citron Torsades semi-complète Bio locales sauce carottes, potiron, mozzarella cheddar (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)
Semoule Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur locales Panais locaux en béchamel		Purée de pommes de terre locales Ratatouille (courgette, tomate, purée de tomate, aubergine, oignon et poivron)	Torsades semi-complète Bio locales Blettes persillées
Gouda Brie Yaourt aux fruits Fromage blanc local et sucre	Camembert Fromage frais Rondelé au poivre Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature et sucre		Edam Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Yaourt aromatisé Fromage blanc local et sucre	Fourme d'Ambert AOP Fromage frais Saint Môret Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Crêpe au sucre Crêpes sauce chocolat Fruit frais	Salade de fruits frais Crème dessert saveur chocolat Paris Brest DCG Fruit frais		Ananas sauce chocolat Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel Cake nature (farine locale) Fruit frais	Purée pomme pruneaux Mousse au café Donuts DCG Fruit frais

# Self

## Lycée

### St Charles

Semaine du 09 au 13 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et croutons 	Céleri local en rémoulade 		Salade iceberg et noix 	Carottes râpées locales 
Poireaux en vinaigrette 	Emincé de chou rouge local 		Salade de betteraves locales 	Emincé de chou blanc local 
Salade de pois chiche locaux 	Salade de pennes (penne, thon, pignon de pin et pesto rouge) 		Soupe poireaux locaux et pommes de terre locales 	Crêpe à l'emmental
Rosette et cornichon (*) 	Cervelas en vinaigrette 		Saucisson à l'ail (*) 	Paté de campagne et cornichon(*) 
Nuggets emmental 	Quenelles de volaille sauce au curry 		Echine de porc local 1/2 sel au jus (*) 	Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille 
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate 	Lasagne de bœuf et volaille et salade verte ((plat complet : plat protidique et garniture) 		Saucisses de veau et volaille façon chipolata 	Escalope de dinde locale sauce au bleu 
Pommes de terre locales vapeur 	Purée de pommes de terre locales 		Patate douce, et haricots blancs au lait de coco 	Riz Bio 
Carottes locales persillées 	Poêlée de légumes Bio (carotte, courgette et pommes de terre) 		Purée de courgette (pdt locale) 	Panais locaux persillés 
Mimolette 	Brie 		Fromage frais petit moulé ail et fines herbes 	Gouda
Fromage fondu la Vache qui rit 	Saint paulin 		Coulommiers 	Fromage frais Petit Louis
Fromage blanc aromatisé 	Yaourt aux fruits 		Yaourt à la pulpe de fruits 	Yaourt aux fruits 
Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc local et sucre 		Petits suisses natures et sucre 	Yaourt nature au lait entier local et sucre 
Compote pomme banane allégée en sucre 	Salade de fruits frais 		Banane sauce chocolat 	Salade de fruits frais
Dessert lacté gélifié saveur vanille 	Mousse au chocolat au lait 		Crème dessert saveur vanille 	Mousse au café
Cake au gingembre (farine locale) 	Beignet aux pommes DCG 		Roulé à la framboise 	Barre bretonne
Fruit frais 	Fruit frais 		Fruit frais 	Fruit frais