

Self Lycée

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



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



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

Self Lycée St Charles

Semaine du 19 au 23 janvier 2020

Les Agrumes



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

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Self Lycée St Charles















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

Self Lycée St Charles

Semaine du 02 au 06 février 2023

****Vive les crêpes****



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

Self Lycée St Charles

Semaine du 09 au 13 février 2026



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