

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



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	Salade iceberg et noix Soupe de poireaux locaux et pommes de terre locales Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, tomate, maïs et poivron) Pâté de campagne et cornichon (*)	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	Parmentier de canard et haricots blancs (pdt locales) (Plat complet) Sauté de porc local sauce moutarde (*)	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	Choux de Bruxelles Riz	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	Cantal AOP Mimolette Yaourt aux fruits Fromage blanc au lait entier 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	Salade de fruits frais Crème dessert saveur café Tarte au citron meringuée DCG 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
St Charles

Semaine du 12 au 16 janvier 2024



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	Emincé de chou blanc local Carottes râpées locales Salade mexicaine (haricots rouges Bio locaux, maïs, tomate) Paté breton et cornichon (*)	Salade verte et croutons Chou rouge local Salade de riz Bio composées (riz bio, tomate bio, poivron, maïs bio et olive)	Celéri 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 (*)	Escalope de dinde locale sauce estragon	Chou farci (volaille)	Merlu PMD sauce au curry
Embrassade de dinde locale sauce au curry	Samoussas de légumes	Sauté de bœuf local sauce origan tomate	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	Panais locaux Pommes de terre vapeur locales	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	Petit Trôo Camembert Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier 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	Purée de pommes locales et fraises Crème dessert saveur chocolat Tarte aux pommes normande 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 (*)	Salade verte et croûtons vinaigrette d'agrumes Carottes râpées locales à l'orange Pomelos et sucre Rosette et cornichon (*)	Navet local rapé Betteraves locales en vinaigrette Salade de torsades Bio locales (torsades bio locales semi complètes, tomate, poivron et échalote)	Panais local rapé Chou fleur en vinaigrette Soupe de carotte locale Tarte aux poireaux	Chou rouge local Mais et thon PMD Cake à la polenta et basilic (farine locale) Œuf dur et mayonnaise
Purée de pommes de terre locales et lentilles (plat complet végétarien) (plat complet végétarien : plat protidique et garniture)	Sauté de dinde locale sauce carotte à l'orange crémée Cuisse de poulet sauce au citron	Emincé de porc local sauce au thym (*)	Cordon bleu de volaille Sauté de bœuf local sauce poivrade	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)	Riz Bio Purée de potiron (pdt locales)	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 Cantadou 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	Neuville aux herbes Fromage fondu croc lait Yaourt aromatisé Fromage blanc nature 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	Salade de fruits frais Crème dessert saveur caramel Roulé au chocolat Fruit frais	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	Radis noir Bio local en rémoulade Carottes râpées locales Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et de citron) Paté de campagne et cornichon (*)	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	Emincé de dinde locale sauce au thym Aiguillettes de poulet sauce au curry	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)	Boulgour Purée de choux de Bruxelles au fromage (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	Brie Neuville nature Yaourt à la pulpe de fruit Fromage blanc local 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	Salade de fruits frais Crème dessert saveur pistache Gateau aux pommes (farine locale) 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	Endives locales et noix Salade de betteraves locales Macédoine mayonnaise (carotte, pois doux, haricot vert, flageolet vert et navet)	Emincé de chou blanc local Carottes râpées locales Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et de citron)	Céleri local en rémoulade Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs Tartine œuf cheese crème et ciboulette
Cuisse de poulet sauce citron Colin d'Alaska PMD sauce échalote	Sauté de bœuf local sauce forestière Nuggets de poulet	Côte de porc local au jus (*)	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	Pennes semi-complète Bio locales Purée de céleri (pdt locale)	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	Fromage frais Cantafrais Tomme blanche Fromage blanc aromatisé Yaourt nature au lait entier local 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	Salade de fruits frais Crème dessert caramel Eclair parfum chocolat 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 	Endives locales et croûtons 	Salade iceberg et noix 	Carottes râpées locales
Poireaux en vinaigrette 	Emincé de chou rouge local 	Panais locaux en rémoulade 	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) 	Taboulé de petit épeautre Bio local (Epeautre bio local, concombre, jus de tomate, poivron, jus de citron et menthe) 	Soupe poireaux locaux et pommes de terre locales 	Crêpe à l'emmental
Rosette et cornichon (*) 	Cervelas en vinaigrette 	Paté breton et cornichon (*) 	Saucisson à l'ail (*) 	Paté de campagne et cornichon(*)
Nuggets emmental 	Quenelles de volaille sauce au curry 	Sauté de dinde locale sauce crème champignon 	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) 	Emincé de porc local sauce aigre douce (*) 	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 	Boulgour Bio	Patate douce, et haricots blancs au lait de coco 	Riz Bio
Carottes locales persillées 	Poêlée de légumes Bio (carotte, courgette et pommes de terre) 	Jardinière de légumes (carotte, petits pois doux, haricot vert et navet) 	Purée de courgette (pdt locale) 	Panais locaux persillés
Mimolette	Brie	Cantal AOP 	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Gouda
Fromage fondu la Vache qui rit	Saint paulin	Fromage frais Rondelé Bio	Coulommiers	Fromage frais Petit Louis
Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits 	Yaourt aromatisé	Yaourt à la pulpe de fruits	Yaourt aux fruits
Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc local et sucre	Yaourt nature 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	Purée pomme fraise	Banane sauce chocolat	Salade de fruits frais
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert saveur pistache	Crème dessert saveur vanille	Mousse au café
Cake au gingembre (farine locale) 	Beignet aux pommes DCG	Choux à la crème DCG	Roulé à la framboise	Barre bretonne
Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais