

Self Lycée St Charles

Semaine du 31 août au 04 Septembre 2026



** Menu de la rentrée **				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade de betterave locale  Saucisson de porc à l'ail et cornichon Carottes râpées	 Tomate locale  Concombre local en rondelle Carottes râpées	 Melon local  Pastèque BIO locale Carottes râpées	Taboulé  Salade piémontaise au thon (pomme de terre locale) Carottes râpées
Topping entrées : mais, noix, oignons frits, vinaigrette tomate				
	Nuggets à l'emmental Omelette nature OPA	 Aiguillette de poulet VF sauce basquaise Steak haché de veau LR au jus	 Bolognaise de boeuf CHAR  Chili sin carne, haricots rouges BIO locaux	 Merlu PMD sauce échalote  Saucisse de Toulouse (porc)
	Jardinières de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)  Pommes de terre locales et oignons grelots	 Haricots verts à l'ail  Riz BIO	 Carottes BIO à l'ail  Coquillettes locales	 Purée d'épinards, pomme de terre fraîche locale  Lentilles mijotées locales
	Fromage frais Carré demi sel Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantal AOP Pont l'Evêque AOP Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Gouda  Petit trôo frais local Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	Fromage frais Chanteneige BIO Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature
	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Mousse au chocolat au lait  Purée de pomme fraîche locale	 Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Beignet aux pommes DCG Salade de fruits frais	 Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur vanille Smoothie pomme et pêche	 Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Tarte au flan DCG  Purée de pomme fraîche locale et fraise
Topping desserts : raisins secs, céréales muesli chocolat, caramel liquide				

Self Lycée St Charles

Semaine du 07 au 11 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis local et beurre  Melon local Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise Acras de morue Carottes râpées	 Concombre local en rondelle Tranche de pastèque Carottes râpées	 Pâté breton de porc et cornichon  Tomate locale Carottes râpées	 Salade de betteraves locales Œuf dur OPA Carottes râpées
Topping entrées : olives noires, croûtons, emmental râpé et vinaigrette au cumin				
  Sauté de dinde locale sauce au thym   Côte de porc locale sauce moutarde	  Parmentier de bœuf HAR et pomme de terre fraîches locales Lasagne au saumon	Omelette nature OPA   Roti de porc local au jus	Cordon bleu de volaille  Meunière colin PMD d'Alaska frais	  Torsades semi-complètes BIO locales sauce lentilles tomate Torsades semi-complètes BIO locales sauce épinards et bleu
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)   Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate	 Salade verte fraîche locale	 Ratatouille à la niçoise  Pommes de terre vapeur fraîches locales	 Courgettes fraîches locales sauce béchamel Semoule	  Torsades semi-complètes BIO locales sauce épinards et bleu
Emmental Fromage frais Petit Moulé Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Fromage frais Rondelé au poivre Gouda Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	 Petit Trôo frais local Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature	Saint Paulin Fromage fondu Picon Yaourt aux fruits Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit Coulommiers Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature
Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire  Cake nature (farine local) Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	 Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Mousse au citron Salade de fruits frais	 Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Riz au lait  Purée de pomme fraîche locale à la cannelle	 Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire  Cake au chocolat (farine local) Salade de fruits frais	 Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Dessert lacté pom'framboise à boire Crème dessert saveur caramel

Topping desserts : coulis de fruits rouges, miel et sauce chocolat

Self Lycée St Charles

Semaine du 14 au 18 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tomate locale  Courlsaw (courgettes et carottes locales, mayonnaise) Carottes râpées	 Salade de betteraves locales Poivrons à la niçoise Carottes râpées	 Melon local  Concombre local en rondelle Carottes râpées	Croisillon Dubarry  Salade de betteraves locales Carottes râpées	 Pâté de campagne de porc  Salade verte fraîche locale Carottes râpées
Topping entrées : Croûtons, noix de cajou, maïs et vinaigrette au basilic				
Merguez  Sauté de dinde VF locale sauce moutarde	 Sauté de bœuf local sauce aux olives  Cordon bleu de volaille	 Pavé de colin d'Alasaka PMD sauce basquaise  Emincé de porc local sauce dijonnaise	 Coquillettes locales, courgette façon caponata et câpres  Hamburger de bœuf CHAR	 Beignet de poisson PMD
Poêlée brocoli, carotte et haricot vert  Purée de pommes de terre fraîche locale à la muscade	 Carottes à la crème locales  Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate	Haricots beurre à la tomate Penne rigate	 Dahl de lentilles locales et riz BIO	 Pommes de terre quartier avec peau  Courgettes fraîches locales au persil
Edam Fromage frais cantafrais Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Fromage frais Petit Moulé Fromage Carré Yaourt aux fruits Yaourt nature	Brie Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage frais Fraidou Saint Paulin Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fromage fondu BIO croc lait Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Barre bretonne Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Choux à la crème vanillée DCG Dessert à boire lacté à la fraise	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur chocolat Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Liégeois au café  Purée de pommes fraîches locales à la vanille

Topping desserts : Confiture d'abricots, sirop d'érable et brisures de spéculoos

Self Lycée St Charles



Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre locales Haricots rouges BIO locaux, mais et tomate Carottes râpées	Salade verte fraîche locale Courgette râpée fraîche locale et ciboulette Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise Poireaux Carottes râpées	Rillettes de thon PMD Mortadelle de porc Carottes râpées	Feuilleté fromage fondu Salade coleslaw (carotte et choux blanc locaux, mayonnaise) Carottes râpées
Topping entrées : Oignons frits, olives noires, crumble graines de courges et vinaigrette balsamique				
Sauté de bœuf local sauce paprika persil Aiguillettes de poulet VF sauce au thym	Couscous végétal cinq légumes, pois chiche et raisin sec	Steak haché de veau LR sauce poivrade Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Escalope de dinde panée Saucisse de porc façon rougail	Dés de colin PMD sauce crème ciboulette persil Cuisse de poulet rôti et son jus
Petits pois et carottes Lentilles mijotées locales	Fajitas haricots rouges BIO locaux sauce végétal	Navets braisés locaux Pommes de terre grenailles locales à l'ail	Ratatouille à la niçoise Riz BIO	Carottes locales à la crème Farfalles
Coulommiers Fromage fondu Samos Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	Camembert Emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage frais Petit louis Neuville nature local Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Brie Saint Nectaire AOP Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage fondu Picon Gouda Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature
Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur vanille Salade de fruits frais	Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Roulé à la framboise Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur caramel Purée de pommes fraîches locales et myrtilles	Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Smoothie de pommes et bananes Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Cake à la noix de coco (farine locale) Salade de fruits frais

Topping desserts : Coulis de fruits jaunes, raisins secs et confiture de fraises



Semaine du 28 au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de betteraves locales Macédoine de légumes mayonnaise Carottes râpées	 Tomate locale  Saucisson de porc à l'ail Carottes râpées	 Concombre local en rondelle Taboulé Carottes râpées	Thon guacamole Feuilleté fromage fondu Carottes râpées	 Coursaw (courgettes et carottes locales, mayonnaise) Pomelos Carottes râpées
Topping entrées : Maïs, croûtons, noix et vinaigrette au curry				
 Parmentier végétarien (lentilles vertes et pdt fraîche)  Ravioli de légumes BIO	 Sauté de porc local sauce moutarde  Sauté de dinde VF locale au jus	 Rôti de bœuf local et ketchup  Echine de porc demi sel locale au jus	Cordon bleu de volaille Carbonara (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)	 Merlu PMD sauce oseille Paupiette de veau jus aux oignons
 Salade verte fraîche locale	 Courgettes fraîches locales sauce béchamel  Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate	Petits pois mijotés Pommes de terre quartier avec peau	Haricots verts à l'ail  Coquillettes locales	Printanière de légumes (petit pois, carotte, navet, haricot vert et pomme de terre) Semoule
Fromage frais Carré demi sel Fromage frais Petit moulé saveur noix Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Fromage frais Petit moulé saveur noix Coulommiers Yaourt aromatisé Yaourt nature	Saint Paulin Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	Brie Mimolette Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Camembert Pont l'Evêque AOP Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire  Gâteau au fromage blanc (farine locale) Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur vanille Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Semoule au lait  Purée de pomme fraîche locale et fraise	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Eclair parfum chocolat DCG Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Smoothie pomme et pêche Mousse au café

Topping desserts : Miel, céréales muesli chocolat et caramel liquide



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis locaux et beurre  Tomates locales Carottes râpées	Mortadelle de porc et cornichon  Salade de betteraves locales Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise Duo de coeurs de palmiers et maïs Carottes râpées	 Chou blanc local  Salade verte fraîche locale Carottes râpées	Crêpe aux champignons  Chou rouge local Carottes râpées
Topping entrées : Emmental râpé, olives noires, croûtons et vinaigrette à l'échalote				
 Emincé de porc local sauce au thym  Emincé de dinde VF locale sauce au thym  Carottes locales à la crème  Lentilles mijotées locales	 Parmentier de poisson PMD, pomme de terre fraîche locale  Parmentier de canard (en effiloché) purée de pomme de terre fraîche locale  Salade verte fraîche locale	Boulettes au mouton et boeuf sauce barbecue  Saucisse chipolatas de porc  Riz BIO	 Aiguillettes de poulet VF sauce curry  Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé  Purée de panais pomme de terre locale  Pommes de terre locales et oignons grelots	 Torsades semi-complètes BIO locales sauce thon et tomate façon bolognaise  Torsades semi-complètes BIO locales, sauce épinards et bleu
Fromage fondu Picon  Tomme blanche Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt nature	Fromage frais Petit louis Saint Paulin Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	 Petit trôo frais local Fromage frais Carré demi sel Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage frais cantafrais Emmental Yaourt aux fruits Yaourt nature	Edam Fromage frais Fraidou Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Muffin tout chocolat Mousse au citron	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Riz au lait Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Beignet aux pommes DCG Smoothie pomme, mandarine, miel	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Crème dessert saveur caramel Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Dessert lacté gélifié saveur vanille  Purée de pomme fraîche locale parfumée à la fleur d'oranger

Topping desserts : Coulis de fruits rouges, brisures de spéculoos et sauce chocolat

Self Lycée St Charles

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

*** Semaine du goût : Le Pain ***



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade local  Salade verte fraîche locale  Carottes râpées	 Saucisson de porc à l'ail  Chou chinois  Carottes râpées	 Pain Bruschetta mayonnaise pesto rosso oeuf et salade verte  Thon Guacamole  Carottes râpées	 Endives locales  Radis locaux et beurre  Carottes râpées	 Tartinade de haricots blancs BIO locaux et pain suédois   Houmous de betteraves locales et pain suédois  Carottes râpées
Topping entrées : Oignons frits, croûtons, noix de cajou et vinaigrette au pesto rouge				
 Sauté de bœuf local sauce poivrade  Côte de porc locale au jus	 Saucisse de Toulouse (porc)  Steak haché de veau LR au jus	 Escalope de dinde locale sauce paprika au persil  Omelette nature OPA	 Coquillettes locales sauce butternut cheddar et crumble  Cuisse de poulet rôti et son jus	 Nuggets de poisson PMD et ketchup  Cuisse de poulet rôti et son jus
 Purée de potiron et pommes de terre fraîche  Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate	 Carottes locales à la crème  Pommes de terre grenailles locales à l'ail	 Haricots verts à la tomate  Boulgour	 Couscous végétal cinq légumes, pois chiche et raisin sec	 Epinards branches à la crème  Pommes de terre quartier avec peau
Gouda et pain Pont l'Evêque AOP et pain Petit fromage frais aromatisé aux fruits Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage frais Fraidou Saint Nectaire AOP Yaourt aux fruits Yaourt nature	Fromage fondu Croc'lait Mimolette Fromage blanc aromatisé aux fruits Yaourt nature	Fromage frais Petit Moulé Fromage Carré Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Dessert lacté gélifié saveur chocolat  Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Roulé vanille abricot  Purée de pomme fraîche locale et pain d'épices	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Semoule au lait  Salade de fruits frais	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Brioche perdue compotée de myrtille et crumble Brioche perdue fenouil confit, crème passion	Fruit de saison  Fromage blanc local de la laiterie de Montoire Mousse au chocolat au lait Smoothie pomme, banane et sirop d'érable

Topping desserts : Confiture d'abricots, raisins secs et sirop d'érable