

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

Repas végétarien 					
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE PÂTES DU PÊCHEUR	CHAMPIGNONS SAUCE AUX HERBES	
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	ENDIVES AU BLEU ET LA POIRE LOCALE 	RILLETES DE SARDINES	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO 	SAUCISSON À L'AIL	
OEUF DUR MAYONNAISE	TARTE AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHE FETA CORIANDRE	COLESLAW D'HIVER (butternut et céleri)	MACÉDOINE MAYONNAISE	
CARBONARA	CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF	MIJOTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA FORESTIERE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	FILET DE LIEU A L'ANETH	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	BOULETTES AU BOEUF	
MACARONIS	RIZ CREOLE 	SEMOULE BIO 	EPINARD BECHAMEL	DUO DE PANAIS ET CAROTTES	
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE 	BUTTERNUT RÔTIE	POELEE DE CAROTTES	POMMES SAUTEES	BOULGOUR	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE MANGUE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS 	ABRICOT A LA CREME ANGLAISE	
DONUTS	CRÈME DESSERT VANILLE	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

Férié	Repas végétarien 			
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER (semoule bio)
	SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS 	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE 	CHOU FLEUR BIO AU CURRY ET SA MAYONNAISE 	ENDIVES AUX POMMES
	POMELOS	SALADE DE PETITS POIS FETA	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	RÔTI DE DINDE AU JUS	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	PECHE DU JOUR SAUCE AU CITRON
	CALAMARS À LA ROMAINE	FILET DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE	GALETTE VEGETALE	SAUTE DE POULET TEX MEX
	FRITES FRAICHES	TORSADES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BIO BRAISÉ 
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALSIFIS GRATINÉS	PUREE DEPOMMES DE TERRE	RIZ IGP PILAF 
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	GAUFRE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	CREME A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR A LA VANILLE
	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME / BANANE	BANANE BIO AU CAMEL 	SEMOULE AU LAIT DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

	Repas végétarien 			
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
ROSETTE ET CORNICHON	CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FRAMBOISE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
WRAP AU THON ET CAROTTE	BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE ESPAGNOLE	HOUMOUS DU CHEF ET SES GROÛTONS	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 
CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON	PIZZA MARGARITA	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAÏS THON 
POT AU FEU (boeuf local) 	TAJINE VG AU POIS CHICHE	ROUGAIL DE POULET	RÔTI DE PORC LOCALE AU THYM 	PECHE DU JOUR SAUCE BEURRE BLANC
FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE	GNOCCHIS GRATINES	MARMITE DU PÊCHEUR	CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE
LÉGUMES DU POT	SEMOULE BIO 	RIZ 	POÊLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	COQUILLETES
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LÉGUMES TAJINE	CHOU FLEUR BIO GRATINÉ 	COEUR DE BLE BIO 	PANAIS BIO CARAMÉLISÉS 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ANANAS POÊLÉ AU RAISIN	FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON
GÂTEAU BASQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE AUX FRUITS ROUGES	LIÉGEOIS CARMEL	POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE DU CHEF
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCALE A LA CASSONADE 	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

	Repas végétarien 			
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC BIO RAPE VINAIGRETTE 	DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SES GRAINS CROQUANTES	SALADE DE PATES AUX EPICES
PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON 	CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	AVOCAT AU THON
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA SARDINE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES	TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE	EMINCÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE 	JAMBON LAQUÉ AU SOJA/MIEL	GRATIN DE POISSON À LA NORMANDE
FILET DE COLIN MSC AU THYM	CURRY DE LEGUMES AUX POIS CICHES	FILET DE COLIN A LA BORDELAISE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	SAUCISSES SAUCE KETCHUP
RIZ 	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	FRITES FRAICHES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 
POTIMARRON RÔTI	ECRASE DE POMMES DE TERRE	PANAIS RÔTI	FLAN DE LÉGUMES	LENTILLES BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCALE A LA CONFITURE 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AU CITRON
ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	COLESLAW PURPLE	Repas végétarien CÉLERI BIO RÉMOULADE	SALADE DE POMME DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE
CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	QUICHE LORRAINE	RILLETES	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
TABOULÉ D'HIVER (semoule bio)	BROCOLI BIO A L'AMANDE	1/2 POMELO	OEUF DUR, BETTERAVES BIO, MAYONNAISE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	BOULETTES A L'AGNEAU	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMAR A LA ROMAINE
FILET DE COLIN SAUCE AGRUME	POISSON FAÇON MEUNIÈRE	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	ESCALOPE DE JAMBON DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	PENNE	PURÉE DE POTIRON
FONDUE DE POIREAUX	RIZ CREOLE	GRATIN DE BROCOLI BIO	HARICOTS VERT BIO	COEURS DE BLÉ
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	ANANAS RÔTI CARMEL	CRUMBLE POMMES SPECULOOS	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AUX POMMES
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCALE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO AU CARMEL

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES 	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE	ROSETTE ET CORNICHONS	Repas végétarien 	COLESLAW
SALADE WALDORF	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	MACEDOINE A LA RUSSE	CREPE AU FROMAGE
BETTERAVES BIO AU MAÏS 	ENDIVES AUX NOIX	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE 	SALADE DE LENTILLES BIO MOUTARDE A L'ANCIENNE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE STRASBOURG	CUISSE DE POULET A LA TEXANE	HACHIS PARMENTIER	BURGER VEGETARIEN	PECHE DU JOUR SAUCE BORDELAISE
MARMITE DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	FISH & CHIPS	PARMENTIER DE POISSON	LEGUMES D'AUTOMNE FACON CHACHOUKA	RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
FLAGEOLETS	RIZ IGP 	SALADE VERTE	SALADE VERTE	TORSADES
RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU FLEUR BIO RÔTI 		FRITES FRAICHES	BUTTERNUT ROTI
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROULÉ CONFITURE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
QUATRE QUART	COOKIES	CRÈME DESSERT AU CAMEL	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE DE POIRE
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCALE CASSONNADE 	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU PRALINE

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

	Repas végétarien 		MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CHAMPIGNONS À LA CREME DE CURRY	COLESLAW D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES	PANNA COTTA AU SAUMON	SALADE DE RIZ AU SURIMI 
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	ENDIVES AUX NOIX	ENSALADILLA (pdt, thon, olives vertes, petits pois)	GOUGÈRE GRATINÉE	POTAGE DE LÉGUMES
CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	TERRINE DE LEGUMES	CHOU BLANC BIO REMOULADE 	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE 	SUPREME DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
ESCALOPE VIENNOISE	CURRY VEGETARIEN A L'INDIENNE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE	DOS DE LIEU À LA CRÈME DE CLÉMENTINE	NORMANDIN DE VEAU
PENNE	RIZ IGP CREOLE 	CÉLERI BIO BRAISÉ 	POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY
GRATIN DE BROCOLIS BIO 	PANAIS SAUTÉS	POLENTA	POEELE HIVERNAL AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE	SEMOULE BIO 
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGES AFFINES OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL DU CHEF	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 
FLAN CAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON
BANANE BIO AU CHOCOLAT ET AMANDES 	FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF		LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Trame de goûters Saint Louis Collège & Lycée

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Chausson aux pommes Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau à la vanille Fruit de saison	Jus de fruit Beignet Fruit de saison	Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau au chocolat du chef Fruit de saison

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Barre Bretonne Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau aux poires Fruit de saison	Jus de fruit cookies Fruit de saison	Jus de fruit Pain au lait et barres de Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau au vaourt du chef Fruit de saison

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Marbré Fruit de saison	Jus de fruit Cake aux fruits du Fruit de saison	Jus de fruit Pain aux raisins Fruit de saison	Jus de fruit Gaufre Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau aux poires du Chef Fruit de saison

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Beignet au chocolat Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau aux pommes Fruit de saison	Jus de fruit Donut au sucre Fruit de saison	Jus de fruit Chocolatine Fruit de saison	Jus de fruit Quatre-quart du chef Fruit de saison

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Gaufre Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau marbré du Fruit de saison	Jus de fruit Muffin Fruit de saison	Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison	Jus de fruit Moelleux au citron du chef Fruit de saison

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Barre Bretonne Fruit de saison	Jus de fruit Moelleux à l'abricot Fruit de saison	Jus de fruit Roulé au chocolat Fruit de saison	Jus de fruit Pain au lait et barres de Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau aux pépites de chocolat Fruit de saison

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Collège & Lycée

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jus de fruit Donuts Fruit de saison	Jus de fruit Cake aux fruits du Fruit de saison	Jus de fruit Brownies Fruit de saison	Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison	Jus de fruit Gâteau à l'ananas du chef Fruit de saison

Ensemble, célébrons

Noël

api



Le Jeudi 19
Décembre
2024



DANS VOTRE
RESTAURANT API

MENU

19 DÉCEMBRE

Panna cotta au saumon
Gougère gratinée
Mousse de foie et son toast

Suprême de poulet
Dos de lieu à la crème de clémentine

Pommes de terre grenaille aux oignons
rouges

Poêlée hivernale aux
éclats de châtaignes

Fromages affinés ou laitages

Bûche de Noël du chef