

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Végétarien		Épiphanie		Vendredi 9 Janvier
	Mardi 6 Janvier	Mercredi 7 Janvier	Jeudi 8 Janvier		
	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave BIO rémoulade ● Salade verte , Vinaigrette ● Œuf dur mayonnaise 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potiron ● Salade de lentilles aux échalotes ● Butternut et céleri sauce façon coleslaw 		
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Dos de colin MSC , Sauce à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chili sin carne pois BIO Falafels , Sauce tahini au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce Carbonara Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de veau , Sauce arrabiata aux pois chiches Filet de merlu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Colin MSC meunière Chipolatas aux herbes , Sauce aux herbes 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes BIO braisées ● Frites 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riz BIO pilaf ● Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coquillettes BIO ● Butternut rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleurs en gratin ● Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulgour BIO ● Fondue de poireaux BIO 	
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages ● Laitage 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO de saison ● Poire au caramel ● Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos ● Fruits BIO de saison Cookie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO de saison ● Pomme au four à la cannelle ● Rocher coco du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Galette des rois à la frangipane ● Fruits BIO de saison ● Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille ● Yaourt aux fruits 	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Végétarien	Vendredi 16 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil Endives Locales aux pommes Chiffonnade de salade verte et croûtons 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts Lentilles corail compotée à l'oignon, noix et son toast Radis noir râpé sauce rémoulade 	
Fricassée de poulet BBC aux champignons Filet de colin MSC , Sauce à l'échalote	Bolognaise Aile de raie aux câpres	Omelette nature Rôti de porc BBC , Jus lié viande	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches Gnocchis sauce fromagère	Marmite de colin MSC aux petits légumes Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Céleri braisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Haricots beurre persillés 	<ul style="list-style-type: none"> Tombée de chou vert Boulgour BIO , Sauce tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Panais rôtis au miel Pommes de terre persillées
Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc au spéculoos Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Île flottante du chef Yaourt aromatisé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes et banane du chef Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Grimolle aux pommes Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Crème dessert praliné Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Végétarien				
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Effiloché d'endives , Vinaigrette Velouté de butternut Wrap au jambon et oignons rouges 		<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons Butternut BIO râpée au fromage blanc Salade de thon au maïs 	
<ul style="list-style-type: none"> Haricots blancs façon blanquette Omelette aux fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de hoki MSC , Sauce suprême 	<ul style="list-style-type: none"> Jacket potatoes au bacon Fricassée de merlu MSC aux champignons 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf BBC au curry Filet de lieu MSC , Sauce citron 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine Carbonnade de porc
<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO pilaf Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Salsifis à l'étuvé 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Pommes de terre au four 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO braisées Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue d'épinards BIO à la crème Pennes BIO
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert à la vanille Fruits BIO de saison Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Compote de pommes VER du chef Semoule au lait et chocolat blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc BIO à la cassonade Fruits BIO de saison Mousseline à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux poires Fruits BIO de saison Salade de fruits du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Banane à la crème anglaise Crème dessert au caramel

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

	Végétarien		Nouvel An Chinois	
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles du Puy Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none"> Nems aux légumes Radis noir râpé , Vinaigrette aux saveurs chinoises Salade chinoise aux crevettes 	
<ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Jambalaya aux légumes Bolognaise de lentilles corail au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon impérial Filet de hoki MSC , Sauce aigre douce 	<ul style="list-style-type: none"> Cheeseburger Fish burger
<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre sautées Navets braisés glacés 	<ul style="list-style-type: none"> Choux-fleurs BIO Tortis BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti 	<ul style="list-style-type: none"> Riz basmati façon pilaf Brocolis , Champignons en persillade 	<ul style="list-style-type: none"> Potatoes au paprika Salade verte
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Flan nappé au caramel Compote de pommes et bananes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruits BIO de saison Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crème aux œufs du chef Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau à la noix de coco, à l'ananas et au fromage blanc Fruits BIO de saison Fromage blanc à la marmelade de litchi 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Suisse fruité Crème dessert praliné

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	Végétarien & Chandeleur	Vendredi 6 Février
	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves BIO mimosa ● Salade de mâche , Vinaigrette ● Tapenade de petits pois à la ricotta 		<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rave BIO rémoulade ● Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge ● Velouté de potiron BIO 	
Ravioli à la sauce tomate Filet de colin MSC , Sauce beurre blanc	Bœuf façon bourguignon ● Omelette nature	Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Falafels , Sauce tomate ● Dahl de lentilles vertes au lait de coco	Filet de colin MSC en croûte d'herbes Escalope de porc BBC , Sauce charcutière
● Brocolis BIO poêlés Pennes BIO	● Carottes BIO braisées ● Semoule BIO , Jus lié thym et citron	● Pommes de terre sautées Endives BIO braisées	● Riz basmati façon pilaf ● Petits pois BIO au jus	● Purée de patates douces ● Fondue de poireaux BIO
Assortiments de fromages ● Laitage		Assortiments de fromages ● Laitage		Assortiments de fromages ● Laitage
● Fruits BIO de saison ● Salade de fruits du chef ● Yaourt aromatisé BIO	● Crème dessert au caramel ● Fruits BIO de saison ● Compote de pommes et vanille du chef	● Fruits BIO de saison ● Tarte Normande Liégeois à la vanille	● Crêpe du chef ● Fruits BIO de saison ● Flan nappé au caramel	● Coupe banane caramel ● Fruits BIO de saison ● Fromage blanc à la confiture de fraises

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 9 Février au Vendredi 13 Février 2026

Lundi 9 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Végétarien	Vendredi 13 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Effilochée d'endives , Vinaigrette Salade de perles de pâtes au surimi MSC Saucisson à l'ail , Cornichons 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette Carottes BIO râpée au maïs , Vinaigrette Tartine et mousse de pois cassés 	
Saucisse de Toulouse Filet de hoki MSC , Sauce au court bouillon	Aiguillettes de poulet , Sauce tomate façon polpette Filet de lieu MSC , Sauce beurre blanc	Pot au feu Quenelles de brochet gratinées	Œufs brouillés aux champignons Curry de pois chiches	Filet de saumon rôti Flammekueche
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pommes de terre Carottes BIO façon Vichy 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur BIO rôti Blé BIO nature 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Purée de patates douces 	<ul style="list-style-type: none"> Épinards BIO Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Rata de légumes Hivernale du chef Coquillettes BIO
Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Riz au lait Fruits BIO de saison Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Fromage blanc BIO à la cassinade Crème dessert praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 16 Février au Vendredi 20 Février 2026

Végétarien				
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO râpées à la vinaigrette Velouté Dubarry <p>Pâté de campagne , Cornichons</p>		<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Salade de haricots rouges au maïs , Vinaigrette Céleri rave BIO râpé , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic Quiche au fromage feuilletée du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf BBC à la moutarde Tortillas espagnole à la mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde BBC , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) aux lardons de dinde Tartiflette végétarienne 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de hoki MSC , Sauce citron Cordon Bleu de dinde
<ul style="list-style-type: none"> Purée de pois cassés Embeurrée de choux frisés 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Haricots verts BIO à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue de poireaux BIO Riz BIO pilaf
<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage 		<ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Coupe banane et crème au lait de coco Yaourt BIO à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Flan au caramel Fruits BIO de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits Flan pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits BIO de saison Cookie à la noisette Compote de pommes BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.