

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Végétarien Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
	Crêpe aux champignons  Salade verte , Vinaigrette  Tomates BIO , Vinaigrette		 Œuf mimosa  Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette  Melon
Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Carbonara de saumon MSC	 Chili sin carne pois BIO  Boulettes de blé façon thai , Sauce crème	Sauté de porc aux carottes et au thym Filet de hoki MSC , Sauce au citron	Mac'and'cheese au cheddar (gratin de pâtes au fromage) Fricassée de colin MSC
Tortis BIO  Carottes BIO braisées	 Courgettes BIO braisées  Riz créole	 Semoule BIO  Haricots verts BIO	Macaronis BIO  Petits pois BIO au jus
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage	
 Yaourt BIO aux fruits  Fruit BIO de saison  Gaufre au sucre glace	 Fruit BIO de saison Liégeois à la vanille  Compote de pommes BIO	 Abricots au sirop  Fruit BIO de saison  Flan pâtissier du chef sans pâte	 Tarte fine du Chef aux pommes et au chocolat  Fruit BIO de saison  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 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
	<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes 	
<p>Sauté de poulet BBC au curry Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p>	<p>Escalope de porc , Jus de viande lié aux herbes Filet de hoki MSC et fruits de mer façon navarin</p>	<p>Rôti de bœuf , Sauce barbecue Omelette aux oignons</p>
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Semoule BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Frites Carottes BIO braisées 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis BIO Piperade
<p>Assortiments de fromages Laitage</p>		<p>Assortiments de fromages Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> Compote de pommes et cassis Fruit BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Poire au coulis de framboises et amandes Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Végétarien Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Œuf dur mayonnaise 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO mozzarella , Vinaigrette Carottes râpées BIO , Vinaigrette Courgettes râpées , Vinaigrette 	
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de lieu MSC , Quartier de citron	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail Tortilla aux oignons 	Rôti de porc LABEL ROUGE , Sauce aux épices Marmite du pêcheur au colin MSC	Sauté de boeuf label rouge au jus Nuggets au poisson	Filet de hoki MSC , Sauce curry coco Boulettes au veau , Sauce curry
<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Cœur de blé BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Riz BIO Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Haricots verts BIO à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> Demi courgette rôtie au four aux herbes Pommes de terre rôties au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule BIO Aubergines BIO grillées
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Suisse aromatisé Fruit BIO de saison Tarte au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois à la vanille Fruit BIO de saison Smoothie à la banane, fruits rouge et menthe 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Fromage blanc BIO , Speculoos Mousse au chocolat du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Moelleux aux abricots Fruit BIO de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits Flan nappé 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 Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Végétarien Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO , Vinaigrette à la ciboulette Taboulé à la semoule BIO Pastèque 		<ul style="list-style-type: none"> Melon Œuf dur mayonnaise Salade de lentilles , Vinaigrette 	
<p>Jambon blanc LABEL ROUGE</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce citron</p>	<p>Lasagnes Bolognaise du chef</p> <p>Lasagnes au saumon MSC du chef</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu végétarien Croque monsieur végétarien tomate, mozzarella 	<p>Filet de hoki MSC , Sauce provençale</p> <p>Escalope de dinde LABEL ROUGE , Jus lié thym et citron</p>
<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts BIO Frites 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées Boulgour BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille du chef Riz BIO
	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage 		<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> Laitage
<ul style="list-style-type: none"> Coupe de fraises Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Pot de glace Yaourt BIO aux fruits 	<p>Quatre quart du Chef aux framboises</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison 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 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Végétarien		Animation Japon (avec décors)		
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
	Friand au fromage Pastèque Salade de blé Bio et maïs , Vinaigrette			
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Bolognaise végétale	Cuisse de poulet rôti aux herbes Filet de hoki MSC à la provençale	Quiche Lorraine du chef Quiche au saumon du chef		Filet de colin MSC , Sauce à l'oseille Côte de porc grillée , Sauce à la crème
Coquillettes BIO	Haricots beurre à l'ail Riz BIO	Salade verte		Ratatouille du chef Semoule BIO
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage
Bâtonnet de glace au chocolat Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO	Fruit BIO de saison Ile flottante du chef Smoothie banane, framboise, lait de coco	Fruit BIO de saison Crème dessert au chocolat Yaourt BIO aux fruits		Fruit BIO de saison Compote de pomme et pêche Fromage blanc BIO

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Végétarien Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> Melon Gaspacho Andalou Taboulé à la semoule BIO 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO au basilic , Vinaigrette Haricots verts BIO à l'échalote Cake aux olives 	
Escalope de porc LABEL ROUGE , Sauce miel moutarde Filet de lieu MSC , Sauce citron	Rôti de veau , Jus à l'oriental Colin MSC meunière	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine aux oignons et mozzarella Tarte fine du Chef à la tomate et au bacon 	Tajine boulettes végétales <ul style="list-style-type: none"> Omelette fromagère 	Calamars à la romaine , Sauce provençale <ul style="list-style-type: none"> Boudin noir aux pommes
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à la provençale Pommes de terre grenailles 	<ul style="list-style-type: none"> Farfalle BIO Piperade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour томaté Légumes tajine 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes BIO braisées Riz 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"> Fruit BIO de saison Liégeois au chocolat Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert praliné Fruit BIO de saison Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Fromage blanc à la cassonade Pot de glace 	Far breton aux pommes <ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fruits du chef Fruit BIO de saison Flan nappé 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 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

	Végétarien			
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> Concombres BIO , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette Pastèque 		<ul style="list-style-type: none"> Melon Tapenade et son toast Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette 	
<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde , Sauce crème Gratiné de la mer au colin MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens , Sauce tartare Frittata aux poivrons et oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti , Sauce beurre blanc Rôti de porc , Jus lié thym et citron 	<ul style="list-style-type: none"> Bolognaise au boeuf Sauce pesto au parmesan AOP 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes
<ul style="list-style-type: none"> Petits pois BIO au jus Coquillettes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Haricots verts BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour BIO Beignet d'aubergines du Chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pennes BIO Brocolis BIO poêlés 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes BIO Semoule 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"> Ile flottante et crème anglaise Fruit BIO de saison Fromage blanc à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison Gaufre au sucre glace 	<ul style="list-style-type: none"> Abricots rôtis au miel Fruit BIO de saison Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis aux bigarreaux Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Fruit BIO de saison Bâtonnet de glace au chocolat

































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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Végétarien				
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
	<ul style="list-style-type: none">  Taboulé à la semoule BIO  Laitue aux noix , Vinaigrette  Carottes BIO râpées à la vinaigrette , Vinaigrette 		<ul style="list-style-type: none">  Salade grecque à la feta AOP  Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette  Œuf dur , Vinaigrette 	
Tortellini ricotta épinards Sauce arrabiata aux pois chiches	Sauté de boeuf label rouge au jus Filet de colin MSC , Sauce aux herbes	Filet de poulet , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Jambon braisé  Omelette fromagère	 Moussaka de thon aux légumes Moussaka de Bœuf
Tortis BIO  Carottes BIO braisées	 Frites  Courgettes BIO braisées	 Haricots verts BIO à l'ail  Riz BIO	 Petits pois BIO au jus  Écrasé de pommes de terre du chef	 Salade verte , Vinaigrette
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Donut  Fruit BIO de saison  Pêche rôtie et spéculoos	Coupe de fraises et son crumble Liégeois au chocolat  Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison  Fromage blanc et muesli au miel  Crème dessert au caramel	 Millefeuille de génoise à la confiture d'abricot  Fruit BIO de saison  Yaourt BIO aux fruits	 Coupe de fraises  Fruit BIO de saison  Compote de pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Repas de Vacances Jeudi 2 Juillet	Repas de Vacances Vendredi 3 Juillet
	<ul style="list-style-type: none"> Melon Guacamole et ses toasts Salade de maïs et radis , Vinaigrette 		Entrée	Entrée
Sauté de porc au caramel Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette	<ul style="list-style-type: none"> Pizza aux trois fromages Pizza Provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Saucisse de Toulouse 	Plat principal	Plat principal
<ul style="list-style-type: none"> Brocolis BIO poêlés Riz BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Fondue d'épinards BIO à la crème 		
Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Produit laitier	Produit laitier
<ul style="list-style-type: none"> Smoothie bananes et fruits rouges Yaourt BIO aux fruits Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat Fruit BIO de saison Compote de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux fruits Fruit BIO de saison Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière 	Dessert	Dessert

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

