



Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Mercredi 5 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
	Friand au fromage Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette Salade verte , Croûtons		Potage de légumes Salade de pois chiches , Vinaigrette Butternut et céleri sauce façon coleslaw	
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Chili sin carne pois BIOOmelette à la ciboulette	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Sauté de porc BBC à la moutarde Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Macaronis HVE Petits pois BIO au jus	Riz BIO créoleButternut rôtie	Semoule HVE Haricots verts BIO à l'ail	Carottes BIO braisées Pommes de terre vapeur	Brocolis BIO poêlésBoulgour BIO , Saucetomate
Assortiments de fromages		Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
© Compote de pommes BIO Fruits BIO de saison	🍪 Fruits BIO de saison 🚳 Donut	Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille	Mille feuille de génoise et confiture de fraise Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saison Liégeois au chocolat





Lycée Saint-Martin

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

		Végétarien	
Lundi 10 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
		Velouté de potiron BIO Minis pizzas Radis noir râpé sauce rémoulade	
Steak haché de boeuf , Sauce poivre Colin MSC , Sauce à l'échalote	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie , Sauce aux herbes fraiches et ail	Parmentier de lentilles à la tomate Emincé de pois et blé , Sauce cajun	Filet de colin MSC , Sauce au citron Rougail de saucisses fumées
Frites Haricots plats en persillade	Tortis BIO Salsifis gratinés	Choux-fleurs BIO Écrasé de pommes de terre du chef	Fondue d'épinards BIO à la crème Riz BIO pilaf
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages
Fromage blanc BIO à la confiture Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saison Gaufre au sucre glace	Cake à la vanille Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saison Crème dessert à la vanille

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





Lycée Saint-Martin

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien				
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
:	Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette		Carottes BIO râpées à la vinaigrette Salade de haricots rouges au maïs Cuf dur mayonnaise	
Riz cantonais végétarienOmelette aux fines herbes	Rôti de porc BBC , Jus lié thym et citron Filet de colin MSC au citron	Filet de poulet , Salade texane Marmite du pêcheur au colin MSC	Pot au feu Filet de hoki MSC , Sauce crevettes	Carbonara de saumon MSC Boulettes à l'agneau , Sauce tomate
Petits pois BIO au jus Riz BIO créole	Rata de légumes Hivernaledu chefCœur de blé BIO	Semoule HVE Choux-fleurs BIO	Poêlée de légumes Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE Endives braisées
Assortiments de fromages	 	Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Coupe à la banane et au chocolat	Beignet au chocolatFruits BIO de saison	Yaourt BIO à la vanilleFruits BIO de saison	Tarte fine aux pommes Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saisonYaourt aux fruits





Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

	Végétarien			
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
	Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette		Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast Betteraves BIO , Vinaigrette	!
Nuggets à la volaille Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	 Egréné de pois BIO façon carbonara Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental 	Fajitas au bœuf Fajitas au thon	Jambon LOCAL Tranché Filet de hoki MSC en croûte d'herbes	Gratin de colin MSC à la normande Merguez
Pommes de terre sautées Potimarron rôti	© Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche © Fondue d'épinards BIO à la crème	🚳 Salade verte , Vinaigrette	Frites Navets braisés glacés	Brocolis BIO poêlés Semoule BIO
Assortiments de fromages © Laitage		Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille	Pain perdu (oeuf, eau, sucre fleur d'oranger) abricots rôtis et amandes effilées Fruits BIO de saison		Gâteau façon brownieFruits BIO de saison	Salade de fruits du chef Fruits BIO de saison



Lycée Saint-Martin

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

			Végétarien	
Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Mercredi 3 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
	 Velouté de légumes verts Coleslaw purple Salade de lentilles BIO , Vinaigrette 	!	Céleri rave BIO rémoulade Bouillon de légumes aux vermicelles Cuf dur mayonnaise	
Tartiflette (reblochon AOP) Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bœuf BBC façon bourguignon © Omelette	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon	 Bolognaise de pois BIO Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP 	Calamars à la romaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Pommes de terre vapeur Haricots verts BIO	Riz BIO pilaf Petits pois BIO au jus	Carottes BIO braisées Boulgour BIO	Torsade de blé et pois chiches HVE Panais en persillade	Purée de potironPommes de terre au four
Assortiments de fromages		Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
Fruits BIO de saison Yaourt aromatisé LOCAL	Fruits BIO de saison Donut	Fruits BIO de saison Smoothie orange, carotte, pomme	Cake aux poiresFruits BIO de saison	Fruits BIO de saison Mousse au chocolat





Lycée Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

			Végétarien		
Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre	
	© Céleri rave BIO rémoulade		 Haricots verts BIO à l'échalote , Vinaigrette Endives à la mimolette , Vinaigrette Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette 		
Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet BBC rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	 Croque monsieur au chèvre et à l'Emmental du chef	ⓒ Couscous végétarien aux légumes d'hiverⓒ Omelette fromagère	Filet de merlu MSC , Sauce tartare Escalope de dinde , Sauce cajun	
Lentilles vertes au jus Rata de légumes Hivernale du chef	Frites Choux-fleurs BIO	Salade verte	Brocolis BIO poêlés Semoule BIO	Pennes BIO Épinards BIO	
Assortiments de fromages		Assortiments de fromages	 	Assortiments de fromages	
Fruits BIO de saison Compote de pommes BIO	Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature ,Coulis de framboiseFruits BIO de saison	Cake marbré au chocolat du chefFruits BIO de saison	Fruits BIO de saisonYaourt aromatisé	





Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien	Noël			Journée Pédagogique
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
	 Velouté de potiron aux marrons Pâté en croûte, Cornichons Avocats et crevettes 		Salade de riz BIO, maïs et ciboulette Potage aux légumes BIO Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	
Nuggets végétariens , Sauce barbecue Quiche au fromage feuilletée du chef	Suprême de poulet , Sauce aux cranberries Filet de saumon rôti , Sauce aux agrumes	Risotto de chorizo, parmesan AOP Risotto de colin MSC aux crevettes et parmesan AOP	Filet de <mark>lieu MSC</mark> , sauce à l'aneth Merguez , Sauce aux épices	
Brocolis BIO gratinés Boulgour BIO	Pomme pin Fagot de haricot verts	Riz BIO pilaf © Céleri braisé	Petits pois BIO au jus Semoule BIO	
Assortiments de fromages		Assortiments de fromages		Assortiments de fromages
Semoule au lait Fruits BIO de saison	Bûche de Noël chocolat Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots © Clémentine	Fruits BIO de saison Yaourt aux fruits	Fruits BIO de saison Compote de pommes	