VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

cette semaine fait maison

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

Saint-Joseph VENDÔME

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre / Lycée	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Surimi mayonnaise Betteraves vinaigrette	Carottes râpées Riz au thon	Rosette cornichons	Perles aux petits légumes Concombre à la crème	Repas Halloween Céleri aux pommes Salade Marco Polo
Plat	Jambon grill, sauce madère Poisson pané	Chipolatas Filet de poisson citron frais	Blanquette de colin	Poulet coco et paprika Farfalles sauce Rabiatta	Filet de poisson au curry Sauté de poulet façon Stroganov
Snack lycée	Pizza Reine	Quiche Lorraine	Burger au poulet pané	Assiette Kebab	Hot dog d'Halloween
Garniture	Pommes rissolées Haricots verts	Riz créole Haricot beurre	Frites Poêlée de légumes	Farfalles Petits pois	Frites Carottes glacées
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Pêches à la crème anglaise Compote maison Corbeille de fruits	Gâteau marbré Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Île flottante Clafoutis aux abricots Corbeille de fruits	Banana bread Gâteau d'Halloween (orange, glaçage orange) Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Viandes de France

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

Saint-Joseph VENDÔME

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre / Lycée	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Salade mexicaine Carottes râpées	Salade de petits pois et coriandre Taboulé		Velouté de butternut Terrine de légumes	Piémontaise Assortiment de crudités
Plat	Couscous aux merguez Couscous au merlu	Rougail saucisse Gratin de gnocchis Sauce tomate		Sauté de volaille aux olives Gratin de pennes aux trois fromages	Escalope de porc à l a moutarde Blaff de poisson
Snack lycée	Cheese burger	Croque Madame	FÉRIÉ	Quiche aux légumes et fromage de brebis	Pizza Turque
Garniture	Semoule Légumes assortis	Riz aux épices Salsifis persillade		Pennes sauce tomate Carottes glacées	Pommes de terre rissolées Brocolis ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits	Crumble aux pommes & fruits rouges Salade de fruits frais Corbeille de fruits		Brownie Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banane au spéculos Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

Fait maison cette semaine

Saint-Joseph VENDÔME

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre / Lycée	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cœur de palmier et maïs Cervelas en salade	Carottes râpées Haricots blancs vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Salade aux croûtons Rillettes de sardines	Segment de pamplemousse Salade auvergnate
Plat	Saucisses de volaille Filet de poisson sauce aneth	Chili con carne Chili sin carne	Steak haché	Rôti de porc au lait Parmentier de lentilles	Brandade au curry Sauté de dinde basquaise
Snack lycée	Flammenkuche	Feuilleté aux champignons	Pizza Reine	Quiche épinards saumon	Sandwich aux boulettes
Garniture	Frites Épinards à l'échalote	Riz Poêlée de légumes	Pommes de terre rissolées Gratin de légumes	Coquillettes Haricots verts à l'ail	Semoule Julienne de légumes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Paris Brest Compote maison Corbeille de fruits	Gâteau marbré Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gratin aux poires Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Pommes au four, caramel Fromage blanc au coulis de fruits rouges Corbeille de fruits	Donuts Abricot au sirop Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Viandes de France

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

Fait maison cette semaine

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Saint-Joseph VENDÔME

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre / Lycée	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Salade de haricots verts et amandes Céleri rémoulade	Chou rouge à la flamande Salade Marignan (betteraves, raisins secs maïs, pommes)	Feuilleté au fromage	Pain de poisson Riz aux petits pois et mozzarella	Terrine de campagne Pâtes au surimi
Plat	Saucisse fumée Beignet de poisson sauce tartare	Tajine de volaille Tortellini ricotta épinards	Curry japonais	Lasagnes au bœuf Crumble aux légumes et mimolette	Poisson à la catalane Osso bucco de dinde
Snack lycée	Kebab	Galette savoyarde	Quiche au poulet	Bruschetta à l'italienne	Pizza indienne
Garniture	Semoule Duo de haricots aux oignons	Riz pilaf Choux de Bruxelles	Pommes de terre vapeur persillées Poêlée de légumes d'automne	Salade vinaigrette Carottes à l'ail	Pommes sautées Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Île flottante au chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Œufs au lait Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu au spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au citron Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Viandes de France

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

Fait maison cette semaine

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

Saint-Joseph VENDÔME

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre / Lycée	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Terrine de campagne Chou blanc aux dés d'emmental	Haricots beurre et dés de volaille Concombres vinaigrette	Rosette cornichons	Demi-pamplemousse Cake au jambon et olives	Salade verte aux noix et croûtons Salade de pâtes à l'italienne
Plat	Filet de poulet crispy Aiguillettes de poisson aux agrumes	Parmentier de canard Parmentier de courges Végétarien	Poulet rôti	Sauté de porc au caramel Végétarien Épinards à la florentine	Nuggets de volaille Poisson au lait de coco à la brésilienne
Snack lycée	Tartine gauloise	Assiette Kebab	Croissant à la dinde	Tartine bolognaise	Cheese burger
Garniture	Pommes rissolées Brocolis béchamel	Pommes vapeur Salade verte	Farfalles Poêlée de légumes	Riz aux oignons Sauce tomates aux herbes Haricots verts persillade	Frites allumettes Salsifis au beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Novy chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Coupe « caraïbes » (FB, Ananas, coco) Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème façon Danette vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Carrot cake Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Viandes de France

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

Produit fait maison cette semaine

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

Saint-Joseph VENDÔME

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre / Lycée	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine vinaigrette Salade verte au maïs	Salade de chou chinois Surimi mayonnaise	Crudités	Salade Hollandaise (Duo de chou, dés de gouda, cumin graines) Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail & cornichon Perles au thon
Plat	Couscous aux boulettes Couscous végétarien	Aiguillettes de poulet à l'estragon Poisson pané	Bœuf à la provençale Filet de poisson meunière	Rôti de porc à la crème Pennes à l'arabiata	Cœur de merlu sauce citron Saucisse de Toulouse
Snack lycée	Flammenkuche	Tartine savoyarde	Beignet de poisson sauce tartare	Pizza au chorizo	Burger au bacon
Garniture	Semoule Légumes de couscous	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Purée maison Carottes vapeur	Tortis Choux de Bruxelles	Frites allumettes Épinards à la crème
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Mirabelles au sirop Compote maison Corbeille de fruits	Compote pommes framboise Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Pain perdu sauce chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Éclair café Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU LYCEE

100% fait maison cette semaine

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Saint-Joseph VENDÔME

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre / Lycée	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Mousse de foie forestière Crudités variées	Haricots blancs aux lardons Velouté froid de betteraves à l'ail	Céleri rémoulade	Repas de Noël Cocktail de fruits Brochette de Wrap au saumon et sa sauce fromagère	Taboulé aux agrumes Chou rouge à l'ail
Plat	Sauté de dinde basquaise Tortillas pommes de terre emmental Végétarien	Escalope de porc à la moutarde Poisson du jour sauce aneth	Sauté de bœuf Marengo Épinards à la florentine Végétarien	Filet de poulet 	Coquiflettes Lentilles aux légumes et épices
Snack lycée	Tartine chèvre et miel	Croque-monsieur à la vache qui rit	Fajitas au poulet		Gyros
Garniture	Pommes sautées Haricots beurre	Riz Petits pois aux carottes	Semoule Fondue de poireaux	Pommes de terre festives haricots verts aux amandes	Coquillettes Fromage râpé Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Gouda de Noël	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Smoothie aux fruits exotiques Compote maison Corbeille de fruits	Marbré poire et chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Poires au sirop Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Carré Vanille	Yaourts Salade de fruits frais Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).
La viande de bœuf est issue de races à viande.

Produit fait maison