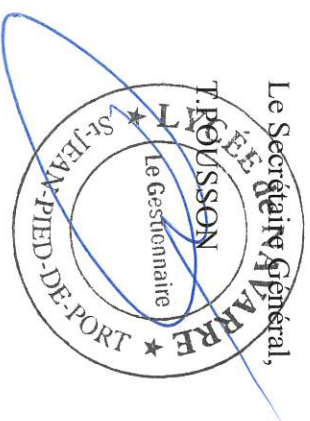


SEMAINE du 26 AU 30 Janvier 2026

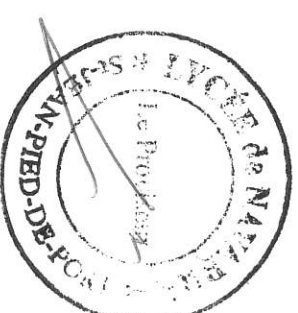
Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Salade de pois chiche Feuilleté hot dog Brochette de dinde Colin gratiné à l'emmental Poêlée de légumes maison Boulgour Crème dessert vanille ou chocolat Kiwi Tarte à la noix de coco	Tomates cerise Salade de tomates, surimi et croutons Rôti de porc hawaïenne Poisson Penne au beurre Brocolis vapeur Fromage Clémentines	Bol de salade, thon et maïs Soupe à l'oignon maison Tarte au chèvre et aux épinards maison Salade verte Fromage Riz au lait maison	Céleri rémoulade Carottes râpées Poisson sauce ciboulette Boudin à la fondue d'oignons Riz à l'espagnole Ratatouille Fromage Ananas su sirop Litchis sirop	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise Steak haché aux échalottes Fish and chips Frites Haricots verts persillade Barre glacée Fruits de saison
Potage Asperges mayonnaise Filet de poisson à la bordelaise Gratin dauphinois maison Fromage frais salé Compote de pomme	Salade piémontaise au jambon Rôti de boeuf sauce basquaise Chou fleur à la béchamel Fromage Pêche melba	Bol de salade et fromage Escalope viennoise Pâtes Fromage blanc bio Fruit de saison	Salade riz/thon Sauté de porc au curry Lentilles corail Fromage Banane	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Le Proviseur,
L.ROMEAS

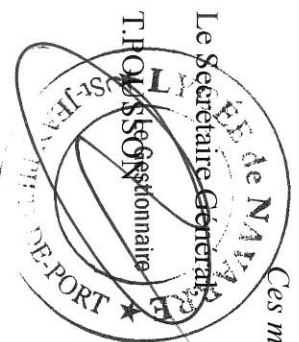


SEMAINE du 02 AU 06 Février 2026

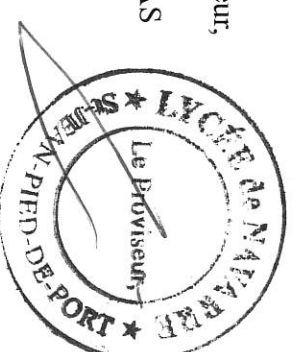
Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
<p>Tomates cocktail/sardines/feuilleté à la viande Escalope viennoise Dos de colin à la vapeur Coquillettes au beurre Poêlée méridionale Fromage Millefeuilles</p>	<p>Salade tomates minosa/Céleri remoulade Rôti de porc bio Filet de poisson pané Jardinière de légumes maison Haricots beurre persillés Yaourt au chocolat Clémentines</p>	<p>Taboulé/salade de pommes de terre/oeufs mayonnaise Pavé de saumon Coeur de volaille persil/ail Fian de courgettes Riz pilaf Fromage Banane</p>	<p>Avocat/mayonnaise Avocat vinaigrette Rôti de veau Poisson à la bordelaise Lentilles Piperade Fian « maison » Compote de Pomme</p>	<p>Salade de blé Surimi/Mayonnaise Omelette fromage Pommes de terre risolées Poêlée asiatique Bûche de chèvre à la coupe Ananas chantilly</p>
<p>Salade de tomates et fêta Poisson gratiné à l'emmental Pommes fondantes Yaourt aux fruits/ Salade de fruits</p>	<p>Quiche lorraine Haut de cuisse de poulet à l'ancienne Purée de carottes Fromage frais Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Jambon de Bayonne Steak haché Patates douces Fromage à la coupe Fruits de saison</p>	<p>Salade emmental Oeuf Croque Monsieur « maison » Salade verte Mimolette à la coupe Muffin aux petites de chocolat</p>	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Le Proviseur,
L.ROMEAS



SEMAINE du 23 AU 27 Février 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Betteraves/vinaigrette Tomates cerises Feuilleté fromage Cuisse de poulet rôti Poisson à la tomate Frites Camembert Corbeille de fruits de saison Tarte au chocolat	Taboulé Pomelos Potage vermicelle Spaghettis à la bolognaise végété Salade verte Yaourt Harlouchet Bananes	Carottes râpées Salade gésiers Rôti de porc sauce moutarde Filet de truite Poêlée potatoes Fromage à la coupe Semoule au lait « maison »	Macédoine au thon Avocat mayonnaise Radis/beurre Steak aux échalotes Filet de colin grillé au basilic Frites de patates douces Haricots verts persillés Brie à la coupe Compote de pommes	Crêpes au fromage Salade emmental Poisson du jour sauce crevettes Céréales indiennes Poêlée « maison » Yaourt aromatisé Fruit
Asperges mayonnaise Cassolette de poisson Tortellinis Fromage à la coupe Clémentines	Salade strasbourgeoise Escalope de veau Gratin de chou fleur Cantal Pêche melba	Céleri rémoulade Cordon bleu de poulet Pommes de terre rissolées Yaourt aux fruits Kiwi de l'Adour	Salade de pâtes au surimi Poitrine de porc grillée Purée Corbeille de fruits de saison	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général,
T. POUSSON
Le gestionnaire
ST-JEAN-PIED-DE-PORT

le Proviseur,
L. ROMEAS

LYCÉE de NAVARR
Le Proviseur,
ST-JEAN-PIED-DE-PORT

SEMAINE du 02 AU 06 Mars 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Bol de salade au fromage tomate/fêta Pizza fromage Pâtes à la carbonara Poisson cheddar Fromage Salade de fruits exotiques	Oeufs mayonnaise Bouillon de volaille vermicelle Sauté de veau Marengo Poisson à la bordelaise Lentilles bio Poêlée forestière Fromage blanc Corbeille de fruits de saison	Salade de pommes de terre au thon Pâté Basque Foie de veau persillé Poisson du jour Petits pois/carottes Camembert Tarte aux pommes	Carottes râpées Céleri rémoulade Endives aux noix et pomme Steak fromager Légumes du soleil Semoule Yaourt Ximun & Xabi Riz au lait « maison »	Jambon de Bayonne Maquereaux au vin blanc Sardine à la tomate Brandade de morue Salade Duo de carottes et champignons Fromage à la coupe Clémentine
Salade de tomates/maïs, croutons Filet de dinde à l'ancienne Printanière de légumes Liégeois vanille Eclair au chocolat ou café	Salade d'endives au bleu Tagliatelles au saumon Salade Fromage à la coupe Abricots chantilly	Feuilleté au fromage Txiistorra Ratatouille Flan au caramel Banane	Jambon blanc/ beurre Rôti de veau Pommes noisette Fromage Fruit	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général,
T. POUSSON
Le Délégué
Saint Jean Pied de Port

le Proviseur,
L. ROMEAS

LYCÉE DE NAVARRE
Le Proviseur,
Saint Jean Pied de Port

SEMAINE du 09 AU 13 Mars 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Salade de pois chiches rads/beurre Feuilleté hot Dog Brochette de dinde Colin à la vapeur Poêlée maison Boulgour Crème dessert vanille ou chocolat Kiwi Tarte normande	Tomates cerises/Mozzarella Salade de tomates, surimi et croûtons Côte de porc charcutière Poisson du jour Penne au beurre Brocolis à la vapeur Fromage à la coupe Clémentines	Bol de salade, tomates et maïs Tarte au chèvre et aux épinards « maison » Salade verte Beignet de légumes Fromage Ail & Fines herbes Riz au lait « maison »	Chou rouge Salade coleslaw Poisson du jour sauce ciboulette Riz à l'espagnol Tomme noire à la coupe Ananas au sirop	Pâté de campagne Oeufs durs mayonnaise Carbonnade de boeuf Filet de poisson du jour Frites Yaourt Harlouchet Corbeille de fruits
Betteraves/maïs Fish & chips Gratin dauphinois Fromage Fruits de saison	Soupe Salade Piémontaise au jambon Tendron de veau Choux fleur béchamel Fromage à la coupe Pêche melba	Salade verte, dés d'emental Blanc de poulet au curry Pâtes Fromage blanc Corbeille de fruits de saison	Salade riz/thon Sauté de porc aux olives Gratin de Brocolis Fromage à la coupe Banane	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général,

Le Proviseur,

L.ROMEAS

