

ÉCOLE- COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 8 Janvier au Vendredi 12 Janvier 2024

Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<p>Betteraves rouges, vinaigrette</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Potage de légumes</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Crème de maïs aux épices</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Salade de lentilles, vinaigrette à l'échalote</p> <p>Chou rouge râpé</p>	<p>Salami, cornichons</p> <p>Potage aux carottes</p> <p>Salade de pommes de terre</p>
<p>Sauce Carbonara</p> <p>Dos de colin MSC, sauce à la crème</p>	<p>Curry de haricots rouges</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Rôti de porc, sauce à la moutarde</p>	<p>Pêche du jour, sauce citron</p> <p>Émincé de dinde</p>
<p>Macaronis</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Riz créole</p> <p>Butternut rôtis</p>	<p>Carottes braisées</p> <p>Purée de chou-fleur</p>	<p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p> <p>Semoule</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Brie</p>	<p>Assortiment de fromages</p>
<p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de poires</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Légende : **Produits labellisés** - **Menu maternelle**



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 15 Janvier au Vendredi 19 Janvier 2024

Les Sports d'hiver

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
<p>Velouté de potiron</p> <p>Chiffonnade de salade verte aux croûtons</p> <p>Haricots verts mimosa</p>	<p>Salade de coquillettes sauce cocktail</p> <p>Potage des grands champs</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Velouté de panais et carotte au curry</p> <p>Saucisson sec</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Carottes râpées au maïs</p>
<p>Couscous végétarien</p>	<p>Filet de merlu MSC, sauce à la crème</p> <p>Sauté de porc</p>	<p>Tartiflette</p>	<p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Steak haché</p>
<p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p>	<p>Brunoise de légumes</p> <p>Riz pilaf</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Frites</p> <p>Carottes façon Vichy</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Reblochon AOP</p>	<p>Assortiment de fromages</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pomme PAE</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Ile flottante du chef</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Tarte myrtilles</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cocktail de fruits</p>

Légende : **Produits labellisés** - **Menu maternelle**



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 22 Janvier au Vendredi 26 Janvier 2024

Menu local & bas carbone

Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Radis noir en rémoulade Potage de carottes Macédoine de légumes à la vinaigrette	Betterave au maïs Rillettes Velouté de butternut	Chiffonnade de batavia fromagère Velouté de légumes verts Oeuf dur mayonnaise	Chou rouge râpé Effiloché d'endives, vinaigrette au jus de pomme Bouillon de légumes aux vermicelles
Boulettes au boeuf, sauce tomate Aiguillettes de poulet	Chipolata Dos de colin d'Alaska MSC façon blanquette	Calamars à la Romaine, sauce tartare Sauté de dinde façon blanquette	Pennes aux trois fromages
Haricots verts Purée de pommes de terre du chef	Carottes au cumin Mogettes de Vendée	Épinards à la crème Riz pilaf	
Tomme noire	Bûchette chèvre	Carré frais PAS	Assortiments de fromages
Fruit de saison Suisse sucré Crème dessert vanille	Riz au lait du chef Yaourt fermier sucré Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Ananas	Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison Yaourt sucré

Légende : Bio - Produits labellisés - Menu maternelle



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1 Février	Vendredi 2 Février
<p>Chou blanc aux pommes</p> <p>Rosette Lyonnaise et cornichons</p> <p>Potage des grands champs</p>	<p>Salade d'haricots verts aux échalotes</p> <p>Potage aux carottes</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade de riz, maïs et ciboulette</p> <p>Salade fromagère</p> <p>Potage poireau et pomme de terre</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>
<p>Aiguillettes de poulet, sauce tomate</p> <p>Quiche au poireau du chef</p>	<p>Hachis Parmentier du chef</p> <p>Brandade de colin MSC</p>	<p>Falafel</p>	<p>Sauté de boeuf, carottes et crème</p> <p>Pêche du jour</p>
<p>Chou fleur</p> <p>Riz créole</p>	<p>Chiffonnade de batavia</p>	<p>Légumes tajine</p> <p>Tortis</p>	<p>Carottes braisées</p> <p>Blé nature</p>
<p>Camembert</p>	<p>Gouda</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Assortiment de fromages</p>
<p>Liégeois vanille</p> <p>Éclair au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Compote pommes poires</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Flan vanille</p> <p>Ananas</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crêpe au sucre</p>

Légende : Produits labellisés - Menu maternelle



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 5 Février au Vendredi 9 Février 2024

Nouvel an chinois

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Carottes râpées à la vinaigrette Velouté de potiron Taboulé	Salade de perles de pâtes au surimi MSC Coleslaw purple Crème de maïs aux épices	Bouillon Thaï Nems aux légumes	Potage aux poireaux et pommes de terre Chou blanc aux pommes Salami
Chipolatas aux herbes Gratin de colin MSC	Sauté de porc Émincé de dinde	Sauté de poulet au caramel, riz et tombée de carottes et chou kale au cumin	Tarte au fromage
Potatoes au paprika Chiffonnade de batavia	Purée de pommes de terre Brunoise de légumes		Chiffonnade de batavia Chips de patate douce
Bleu	Cantal AOP		Assortiment de fromages
Fruit de saison Yaourt aromatisé Compote de poires	Fruit de saison Liégeois vanille Pêche au sirop	Ananas Cake à la noix de coco	Roulé à la confiture à la fraise Fruit de saison Suisse fruité

Légende : **Produits labellisés** - **Menu maternelle**



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 12 Février au Vendredi 16 Février 2024

Menu local & bas carbone

Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
Salade de pommes de terre	Oeuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Coleslaw
Potage de légumes	Velouté de champignon	Wrap de carottes râpées	Terrine de colin MSC
Chiffonnade de salade verte aux croûtons	Chou rouge râpé à la pomme	Mousse de foie	Soupe de lentilles
Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Pilons de poulet rôtis marinés	Rôti de porc	Pêche du jour, sauce curry
	Gratin de colin MSC	Osso bucco de dinde	Escalope Milanaise
Embeurrée de choux frisés	Blé aux oignons	Pommes de terre rissolées	Pennes
Semoule	Chou fleur	Chou blanc, carottes et poireaux braisés	Épinards à la crème
Mimolette	Chanteneige	Bûchette chèvre	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Yaourt sucré	Yaourt fermier sucré	Yaourt aromatisé
Compote de poires	Beignet à la pomme	Riz au lait du chef	Compote de pommes

Légende : Produits labellisés - Menu maternelle

