

ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 4 Mars au Vendredi 8 Mars 2024

Repas végétarien

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Friand au fromage Chou blanc, vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise Salade verte Houmous de haricots rouges sur toast	Chiffonnade de batavia fromagère Haricots beurre au persil, vinaigrette à l'échalote Chou rouge râpé aux pommes	Salade de pommes de terre Velouté de potiron et marrons Coleslaw
Pilons de poulet texane Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	Omelette à l'emmental et aux fines herbes Risotto aux champignons et parmesan AOP	Sauce Carbonara Gratin de macaronis à la bolognaise	Pêche du jour, sauce au citron Sauté de dinde, sauce à la moutarde à l'ancienne
Butternut rôti Semoule	Riz créole, sauce curry Chiffonnade de laitue	Macaronis Carottes braisées	Haricots verts Boulgour
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Compote de pommes Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat Fruit de saison Beignet à la framboise	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits

Légende : **Produits labellisés** - Menu maternelle



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars 2024

Menu local & bas carbone		Repas végétarien	
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p>Rosette Lyonnaise et cornichons</p> <p>Potage Parmentier</p> <p>Radis rose et beurre</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Velouté de butternut</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Avocat sauce mayonnaise</p>	<p>Salade de pépinettes Bio à la mimolette</p> <p>Endives aux noix</p> <p>Betteraves rouges, vinaigrette au jus de pommes</p>
<p>Sauté de poulet forestière</p> <p>Boulettes à l'agneau</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Escalope de dinde</p>	<p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Croque monsieur végétarien du chef</p>	<p>Filet de colin MSC, sauce à la crème</p> <p>Nuggets de volaille</p>
<p>Brocolis</p> <p>Semoule</p>	<p>Lentilles vertes</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Riz créole</p> <p>Céleri rôti</p>	<p>Épinards Bio, sauce béchamel</p> <p>Tortis</p>
<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p> <p>Poire fondante rôtie aux spéculoos</p>	<p>Compote de pommes HVE</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fion vendéen</p>	<p>Cake chevalier du chef</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Tiramisu aux spéculoos</p>

Légende : Bio -- Produits labellisés - Menu maternelle

ÉCOLE- COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Saucisson à l'ail, cornichons	Chou blanc, sauce coleslaw	Céleri rémoulade	Repas végétarien Potage de légumes
Salade verte à l'emmental	Velouté aux champignons	Œuf dur mayonnaise	Pamplemousse au sucre
Haricots beurre au persil, vinaigrette à l'échalote	Salade de pâtes	Taboulé de radis et ses fanes aux amandes	Poireaux façon gribiche
Colombo de poulet navets et patate douce	Filet de poisson, sauce à l'échalote	Sauté de bœuf à l'Indienne	Burritos aux légumes
Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet au thym	Marmite du pêcheur au colins MSC	Quiche normande
Mogettes de vendée	Purée de choux fleurs	Carottes au cumin	Potatoes au paprika
Endives braisées	Haricots verts	Boulgour	Salade verte
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Fromage blanc à la cassonade
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
Gaufre au sucre glace	Semoule au caramel	Compote de pommes et coings	Mousse au chocolat

Légende : Produits labellisés - Menu maternelle



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

Repas végétarien

Vendredi Saint - Opération Bol de riz

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Concombres Bulgare</p> <p>Poireaux façon gribiche</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Choux-fleurs mimosa</p> <p>Wrap de thon aux carottes râpées</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>Fenouil râpé à l'orange</p> <p>Endives aux noix</p>	<p>Taboulé</p>
<p>Blanquette de haricots blancs</p> <p>Gratin de lentilles à la patate douce</p>	<p>Steak haché</p> <p>Saumonette MSC rôtie</p>	<p>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</p> <p>Boudin blanc aux champignons</p>	<p>Waterzooï de colin MSC</p>
<p>Blé à la tomate</p> <p>Salade feuille de chêne</p>	<p>Frites</p> <p>Épinards à la crème</p>	<p>Pennes</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Riz pilaf</p>
<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Assortiment de fromages</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Donut</p>	<p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Coupe banane caramel</p> <p>Ile flottante et crème anglaise</p>	<p>Banane</p>

Légende : Produits labellisés - Menu maternelle



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 1 Avril au Vendredi 5 Avril 2024

	Menu local & bas carbone	Repas végétarien	
Lundi 1 Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
F	Carottes locales râpées aux oranges Pâté de campagne	Salade de maïs et radis Poireaux vinaigrette Guacamole de brocolis et son toast	Friand au fromage Verrine de mousse de petits pois à la menthe Pamplemousse au sucre
E	Merlu MSC Escalope de porc	Omelette fromagère Tortellinis au fromage	Pêche du jour, sauce ciboulette Sauté de dinde façon blanquette
R	Lentilles vertes Riz sauté aux légumes d'hiver	Chiffonnade de laitue Haricots verts	Choux fleurs gratinés Polenta crémeuse au parmesan AOP
I	Yaourt local	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
É	Pomme au four Cake aux poires	Mousse au chocolat Fruit de saison Compote de poires	Salade de fruits Pêche au sirop, coulis de fruits rouges Liégeois vanille

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



ÉCOLE - COLLÈGE JEANNE D'ARC

Menu du Lundi 8 Avril au Vendredi 12 Avril 2024

Repas végétarien	Repas Italien		Repas Médiéval
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Concombres aux dés de brebis		Radis rose et beurre	Duo de charcuterie
Quinoa façon taboulé libanais	Tomate mozzarella au pesto	Wrap de tzatziki de carottes Bio	Potage Parmentier
Poireaux mimosa vinaigrette		Céleri rémoulade	
Carbonara du maraîcher	Pizza méridionale	Chipolatas Label Rouge	Jambon braisé
Tortillas aux petits pois	Pizza aux trois fromages	Gratiné de la mer au colin MSC	
Tortis	Mélange de salades	Carottes braisées	Mogettes de Vendée
Brocolis		Semoule	
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crumble aux pommes, poires et spéculoos
Flan caramel	Tiramisu aux spéculoos	Fruit de saison	Flan pâtissier
Moelleux au chocolat et aux noisettes		Cocktail de fruits	

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Menu maternelle

