









Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC





Self école - collège

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
	Repas végétarien 			
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES DU PÊCHEUR	POTAGE DE MAÏS
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	ENDIVES AU BLEU ET LA POIRE LOCALE		VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	SAUCISSON À L'AIL
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE		COLESLAW D'HIVER (butternut et céleri)	MACÉDOINE MAYONNAISE
CARBONARA	OEUF FORANTINE		ESCALOPE DE VOLAILLE LOCALE FAÇON FLORENTINE 	PÊCHE DU JOUR
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON STROGONOFF 		FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	BOULETTES AU BOEUF
MACARONIS BIO	RIZ CREOLE		BROCOLIS	DUO DE PANAIS ET CAROTTES EN PURÉE
HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE	EPINARDS		POTATOES	BOULGOUR
BRIE	TOMME NOIRE		MIMOLETTE	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU CARAMBAR MAISON		TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMMES LOCALES 	CRUMBLE POMME LOCALE CANNELLE MAISON 		FROMAGE BLANC LOCALE À LA CRÈME DE MARRONS 	ABRICOT A LA CREME ANGLAISE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS


Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC

Self école - collège

Férié				Repas végétarien 	
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	
	POTAGE AU CHOU ROUGE		VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ D'HIVER	
	SALADE DE RIZ AU MAÏS 		CHOU FLEUR BIO RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES 	ENDIVES AUX POMMES	
	CHÈVRE CHAUD SUR LIT DE SALADE		CELERI RÉMOULADE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	
	BOULETTES AU BOEUF		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	PÊCHE DU JOUR	
	CALAMARS À LA ROMAINE		PARMENTIER DE POISSON MSC 	SAUCISSE DE TOULOUSE	
	FRITES MAISON		SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ	
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS			RIZ CUISINE TOMATE	
	SAINT NECTAIRE		ST PAULIN	GOUDA	
	ILE FLOTTANTE		PAIN PERDU AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	
	GAUFRE AU SUCRE		SALADE DE FRUITS DU CHEF	CRÈME DESSERT FRUITS ROUGES MAISON	
	FRUIT DE SAISON		BANANE CAMEL	SALADE DE FRUITS DU CHEF	

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC







Self école - collège

	Repas végétarien 				
	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
SALAMI ET CORNICHON		CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CRÈME DE CAROTTES
WRAP AU THON ET CAROTTE		BUTTERNUT EN POTAGE		SALADE DE HARICOTS BLANCS ET PERSIL	HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS
OEUF MAYONNAISE		PIZZA MARGARITA		CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE RIZ MAÏS THON
TARTIFLETTE		TAJINE VG AUX POIS CHICHE		AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC AU THYM
FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE 		TAJINE DE DINDE		MARMITE DU PÊCHEUR (poisson MSC) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX CREVETTES 
SALADE VERTE		SEMOULE		RIZ BASMATI FAÇON PILAF	POËLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF
POËLÉE DE LÉGUMES		LÉGUMES TAJINE		CHOU FLEUR GRATINÉ	PURÉE DE POIS CASSÉS
EMMENTAL		TOMME NOIRE		CHÈVRE	BRIE
FRUIT DE SAISON		MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES		COMPOTE AUX FRUITS ROUGES ET POIRE	FRUIT DE SAISON
GÂTEAU BASQUE		MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF		FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	LIEGEOIS CAMEL
CRÈME DESSERT		FRUIT DE SAISON		TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC








Self école - collège

	Repas végétarien 				
	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
PÂTÉ DE CAMPAGNE		POTAGE PARMENTIER		DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SESAME	SALADE DE RIZ MAÏS
PAMPLEMOUSSE		CAROTTES RAPEES AU CITRON		QUICHE ET SALADE	WRAP THON ET CAROTTES
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		SALADE FROMAGÈRE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SOUPE PAYSANNE
HAUT CUISSE DE POULET FORESTIER		TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE		TRAVERS DE PORC AU MIEL	PÊCHE DU JOUR
FILET DE COLIN MSC AU THYM 		FRENCH TACOS POULET LOCAL SAUCE BURGER 		FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	SAUCISSES SCE KETCHUP 
RIZ SAUCE TOMATE 		SALADE VERTE		POTATOES	HARICOTS VERTS
POTIMARRON EN PURÉE				FLAN DE LÉGUMES	SEMOULE
EDAM		TOMME BLANCHE		EMMENTAL	MORBIER
FRUIT DE SAISON		SEMOULE AU LAIT ET AUX RAISINS DU CHEF		FROMAGE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
SALADE DE FRUITS DE SAISON		YAOURT AROMATISÉ		POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON
FLAN DU CHEF		COMPOTE DE POMME COING		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC

Self école - collège




BAS CARBONE		Repas végétarien 		
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMME DE TERRE ET JAMBON
FLAN DE CHOUX FLEUR	FEUILLETÉ AU FROMAGE		HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
TABOULÉ D'HIVER AUX AGRUMES	BROCOLI A L'AMANDE		OEUF DUR, BETTERAVES, MAYONNAISE	POTAGE CHAMPÊTRE
TARTIFLETTE	PARMENTIER DE BOEUF		BOLOGNAISE LENTILLES	CALAMAR A LA ROMAINE
FILET DE COLIN MSC SAUCE AGRUME 	POISSON MSC FAÇON MEUNIÈRE 		SAUCISSE PAYSANNE	ESCALOPE DE JAMBON DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 
POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES AUX OIGNONS		PENNE	PURÉE DE POTIRON
SALADE VERTE	PURÉE 		-	POMME DAUPHINE
ST PAULIN	MIMOLETTE		COMTE	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI CARAMEL		CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		PANNA COTTA COULIS DE KIWI MAISON	GÂTEAU AU YAOURT
TARTE NORMANDE AUX POMMES	COMPOTE POIRE BANANE		COMPOTE DE POMME LOCALE VANILLE DU CHEF 	FROMAGE BLANC LOCALE A LA BANANE 

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC

Self école - collège




lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE		Repas végétarien 	COLESLAW
SALADE WALDORF	SALADE DE PERLES AU THON		GUACAMOLE DE CAROTTES DU CHEF ET SON TOAST	POIREAUX MIMOSA
POTAGE CRÈME DE MAÏS	ENDIVES AUX NOIX		SALADE DE LENTILLES MOUTARDE A L'ANCIENNE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
CASSOULET	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES		PIZZA VG AUX TROIS FROMAGES	PÊCHE DU JOUR
MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES 	FISH & CHIPS		PIZZA KEBAB	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
MOGETTES	FRITES		SALADE VERTE	TORSADES
RÉDUCTION DE POIREAUX	CHOU FLEUR BIO RÔTI 			BUTTERNUT ROTI
BRIE	GOUDA		TOMME NOIRE	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP		ROULÉ CONFITURE	COMPOTE DE POIRE
LIÉGEOIS VANILLE	MOELLEUX CHOCOLAT		FRUITS CUITS AUX ÉPICES	CAKE AUX FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SPECULOOS	CRÈME CHOCOLAT

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

JEANNE D'ARC

Self école - collège

	Repas végétarien 		MENU DE NOEL	Menu Anti gaspi
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
POTAGE CAMPAGNARD	COLESLAW D'HIVER		PANNA COTTA AU SAUMON ET A L'ANETH	
SALADE VERTE AUX CROÛTONS EMMENTAL	ENDIVES AUX NOIX			
CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	MACÉDOINE MAYONNAISE		MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
JAMBON GRILLÉ	CHILI SIN CARNE		PARMENTIER DE CANARD	
PÂTES AU THON	CHILI CON CARNE		DOS DE LIEU À LA CRÈME DE CLÉMENTINE	
PENNE	RIZ		PURÉE CHATAIGNE	
GRATIN DE BROCOLIS	PANAIS EN PURÉE		POELEE HIVERNAL AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE	
BÛCHE MI-CHÈVRE	ST PAULIN		FROMAGE	
FLAN CAMEL	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		BUCHE DE NOEL	
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON		LITCHIS AU SIROP	
FROMAGE BLANC LOCALE AU SUCRE 	POMME LOCALE RÔTIE AU SPÉCULOOS 		CLÉMENTINE	

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD