

Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 01 au 05 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Friand au fromage	Cake au thon à la provençale	Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette
Plat protidique	Dos de colin MSC, Sauce à la crème 	Tortilla de pommes de terre aux herbes	Sauté de poulet coulis de tomates basilic	Poisson frais du moment
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE 	Courgettes braisées	Frites	Tomates à la provençale
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Mimolette	Bûchette au lait mélange
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Salade de fruits du chef	Biscuit roulé du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé

Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 08 au 12 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Radis, Beurre	Taboulé (semoule HVE) 	Carottes LOCALES râpées aux oranges 
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Omelette au cheddar	Jambon braisé, Sauce barbecue	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Brocolis	Piperade	Pommes de terre persillées	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche 
Produit laitier	Gouda	Emmental	Édam	Saint Paulin
Dessert	Fromage blanc à la confiture de fraises	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits du chef	Compote de pommes et banane du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 15 au 19 septembre 2025

	lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail	Melon	Tomates, Vinaigrette	Concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Beignets de calamar, Sauce tartare	Paella végétarienne	Paleron de bœuf aux oignons	Poisson frais du moment
Accompagnement	Choux-fleurs rôtis au paprika	Riz pilaf	Gratin dauphinois	Aubergines gratinées
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Saint Paulin	Brie
Dessert	Crème dessert à la vanille du chef	Mousse aux framboises du chef	Compote de pommes du chef	Tarte aux abricots

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 22 au 26 septembre 2025

	Menu 100% Végétarien	Menu 0 déchet	Menu découverte	Menu 100% Local
	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Hors d'œuvre	Concombres, Vinaigrette	Rillettes de sardines sur toast	Rillettes	Melon
Plat protidique	Omelette fromagère	Tajine de poulet aux abricots	Parmentier de canard	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Chiffonnade de salade verte BIO 	Semoule HVE et Légumes tajine 	Salade verte	Torsade de blé et pois chiches HVE 
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Dessert	Tarte au citron du chef	Cake aux poires	Fromage blanc nature, Fraises	Compote de fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 29 au 03 octobre 2025

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Radis, Beurre	Wrap au thon et crudités	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Pizza aux trois fromages	Sauce bolognaise	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Coquillettes HVE 	Brocolis
Produit laitier	Cantal AOP 	Mimolette	Édam	Buchette de Chèvre
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Compote de pommes VER du chef	Cake au citron

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 06 au 10 octobre 2025

	lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
Hors d'œuvre	Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil	Carottes râpées, Vinaigrette façon Maltaise	Houmous du chef et son toast	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Sauté de poulet	Moussaka du chef	Omelette nature	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Salade verte	Haricots beurre à l'ail	Épinards à la crème
Produit laitier	Brie	Emmental	Gouda	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Coupe banane chocolat	Cake marbré au chocolat du chef	Salade de fruits frais

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Menu Halloween

	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
Hors d'œuvre	Pâté de campagne, Cornichons	Macédoine au thon, Vinaigrette	Choux fleurs sauce cocktail	Chou chantilly salé au jambon
Plat protidique	Émincé de poulet, Sauce estragon	Chili sin carne pois BIO 	Boulettes au bœuf BIO et aux épices 	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Choux-fleurs rôtis au paprika	Riz pilaf	Doigt de sorcière aux amandes	Semoule HVE 
Produit laitier	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Brie	Camembert
Dessert	Éclair au chocolat	Salade de fruits du chef	Panna cotta aux framboises	Compote de pommes VER du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**