

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

### Repas Végétarien

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</li> <li>Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au thon à la provençale</li> <li>Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre</li> <li>Salade d'épinards et tomates</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette</li> <li>Courgettes râpées sauce rémoulade</li> <li>Salade de brocoli feta</li> </ul>
<p>Bolognaise</p> <p>Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla de pommes de terre aux herbes</li> <li>Chipolatas aux herbes</li> </ul>	<p>Beignets au poisson</p> <p>Sauté de poulet coulis de tomates basilic</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dahl de <b>lentilles vertes BIO</b></li> <li>Poisson frais du moment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b></li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Courgettes braisées</li> <li>Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frites</li> <li>Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à la provençale</li> <li>Boulgour</li> </ul>
<p>Brie</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Bûchette au lait mélange</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Tarte au sucre du chef</li> <li>Banane à la crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert au chocolat du chef</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Clafoutis aux abricots du chef</li> <li>Ile flottante du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomme au four à la cannelle</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Biscuit roulé du chef</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

### Repas Végétarien

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Mousse de foie , Cornichons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricot blanc au pesto</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> </ul>	<p>Radis , Beurre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choux fleurs à l'échalote , Vinaigrette</li> <li>Salade de <b>coquillettes HVE</b>, tomates, maïs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Champignons aux herbes , Vinaigrette crémée</li> <li>Crêpe au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Céleri rave en rémoulade au curry</li> <li><b>Carottes LOCALES</b> râpées aux oranges</li> </ul>
<p>Sauté de poulet aux olives</p> <p><b>Colin MSC</b> en croute de fanes de radis</p>	<p>Rôti de porc , Jus lié viande</p> <p>Omelette au cheddar</p>	<p>Jambon braisé , Sauce barbecue</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pêche du moment MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce arrabiata aux pois chiche</li> <li><b>Pêche du moment MSC</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brocolis</li> <li>Coeur de blé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz pilaf</li> <li>Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée de courgettes et d'aubergines</li> <li>Pommes de terre persillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche</li> <li>Carottes braisées</li> </ul>
<p>Gouda</p>	<p>Emmental</p>	<p>Édam</p>	<p>Saint Paulin</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> <li>Poire pochée à la cannelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert à la vanille du chef</li> <li>Cocktail de fruits</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Gâteau au yaourt du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quatre quart du chef</li> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coupe à la banane et au chocolat</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Compote de pommes et banane du chef</li> <li>Riz au lait</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre

Mardi 16 Septembre

Jeudi 18 Septembre

Vendredi 19 Septembre

<ul style="list-style-type: none"> <li> Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette</li> <li>Saucisson à l'ail</li> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Houmous du chef et ses croutons</li> <li> Melon</li> <li>Salade verte aux dés de gouda , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Feuilleté au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</li> <li> Haricots beurre au persil , Vinaigrette</li> <li> Salade de riz, mais et ciboulette , Vinaigrette</li> </ul>
Beignets de calamar , Sauce tartare Sauté de poulet	 Paella végétarienne Steak haché de poulet	Colombo de <b>colin MSC</b> Paleron de bœuf aux oignons	Sauce Carbonara Poisson frais du moment
 Choux-fleurs rôtis au paprika  <b>Semoule HVE</b>	 Ratatouille du chef  Riz pilaf	 Haricots verts sautés  Gratin dauphinois	<b>Coquillettes HVE</b>  Aubergines gratinées
Mimolette	Tomme noire	Saint Paulin	Brie
 Fruit de saison  Compote de pêches  Crème dessert à la vanille du chef  Salade de fruits du chef	 Ananas au sirop Mousse aux framboises du chef  Tarte fine aux pommes	 Fruit de saison  Fromage blanc à la cassonade  Compote de pommes du chef	 Crème dessert au caramel  Poire fondante rôtie à la cannelle  Fruit de saison Tarte aux abricots

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Menu 100% Végétarien Lundi 22 Septembre	Menu 0 déchet Mardi 23 Septembre	Menu découverte Jeudi 25 Septembre	Menu 100% Local Vendredi 26 Septembre
Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail Coleslaw Concombres , Vinaigrette	Rillettes de sardines sur toast Cake au jambon et à l'emmental	Rillettes Tomates au basilic Quiche forestière	Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Melon
Omelette au concassé de tomates et courgettes Omelette fromagère	Flan de thon à la provençale Tajine de poulet aux abricots	Parmentier de canard Brandade de <b>colin MSC</b>	<b>Pêche du moment MSC</b>
Petits pois au jus Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>	<b>Semoule HVE</b> Légumes tajine	Salade verte	Céleri braisés <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b>
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison Tarte au citron du chef Crème vanille et Oréo	Ile flottante et crème anglaise Fruit de saison Cake aux poires	Salade de fruits frais Gâteau au yaourt du chef Fromage blanc nature , Fraises Fruit de saison	Fruit de saison Crème dessert au chocolat Compote de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre

Mardi 30 Septembre

Jeudi 2 Octobre

Vendredi 3 Octobre

<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Tomates , Vinaigrette</li><li>🌱 Choux fleurs à l'échalote</li><li>🌱 Œuf dur mayonnaise</li><li>🌱 Cake épinards, chèvre et aux graines de sésame</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li><li>🌱 Salade de pommes de terre, cornichons et persil , Vinaigrette</li><li>🌱 Radis , Beurre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Céleri rave sauce rémoulade</li><li>🌱 Endives aux pommes , Vinaigrette</li><li>🌱 Wrap au thon et crudités</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Crêpe au fromage</li><li>🌱 Concombres , Vinaigrette crémée</li><li>🌱 Carottes râpées , Vinaigrette</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Sauté de porc au curry</li><li>🌱 Beignets au poisson , Sauce tartare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Escalope de <b>dinde BBC</b> , Sauce forestière</li><li>🌱 Pizza aux trois fromages</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</li><li>🌱 Sauce bolognaise</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 <b>Pêche du moment MSC</b></li><li>🌱 Escalope de porc , sauce Dijonnaise</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Gratin de blettes aux tomates</li><li>🌱 Pommes de terre rissolées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Salade verte</li><li>🌱 Riz pilaf</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Courgettes braisées</li><li>🌱 <b>Coquillettes HVE</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Brocolis</li><li>🌱 Purée de patates douces</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 <b>Cantal AOP</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Mimolette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Édam</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Buchette de Chèvre</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Pomme cuite caramélisée</li><li>🌱 Fruit de saison</li><li>🌱 Crème dessert au caramel</li><li>🌱 Éclair à la vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Fruit de saison</li><li>🌱 Crème Caramel du chef</li><li>🌱 Gâteau au yaourt du chef</li><li>🌱 Salade de fruits du chef</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Flan pâtissier chocolat</li><li>🌱 Fruit de saison</li><li>🌱 Compote de <b>pommes VER</b> du chef</li><li>🌱 Semoule au lait du chef</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>🌱 Fruit de saison</li><li>🌱 Compote pomme prune</li><li>🌱 Fromage blanc à la confiture de fraises</li><li>🌱 Cake au citron</li></ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre

Mardi 7 Octobre

Jeudi 9 Octobre

Vendredi 10 Octobre

<p>Salade verte à l'emmental , Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil</li> <li>Beurre , Radis</li> </ul>	<p>Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> , Vinaigrette</p> <p>Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates au basilic , Vinaigrette</li> <li> Houmous du chef et son toast</li> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> </ul>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Céleri rave sauce rémoulade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de mâche , Vinaigrette à la carotte</li> </ul>
<p>Sauté de poulet</p> <p>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce citron</p>	<p>Moussaka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Moussaka de thon aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sauce aux 3 fromages</li> <li>Omelette nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Pêche du moment MSC</b></li> <li>Escalope de dinde , Sauce crème</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pommes de terre sautées</li> <li> Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tortis</li> <li> Haricots beurre à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Épinards à la crème</li> <li>Pommes de terre persillées</li> </ul>
<p>Brie</p>	<p>Emmental</p>	<p>Gouda</p>	<p>Tomme noire</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Crème vanille et Oréo</li> <li> Ananas rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Coupe banane chocolat</li> <li>Roulé à la confiture d'abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Cake marbré au chocolat du chef</li> <li> Fruit de saison</li> <li> Compote de pommes du chef</li> <li> Ile flottante du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruit de saison</li> <li> Salade de fruits frais</li> <li> Crumble de fruits rouges</li> <li> Flan nappé au caramel</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

### Menu Halloween

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> <li>Beurre , Radis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ile flottante et son crémeux à la carotte</li> <li>Crêpe aux champignons</li> <li>Macédoine au thon , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Butternut râpée au fromage blanc</li> <li>Salade de lentilles</li> <li>Choux fleurs sauce cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chantilly salé au jambon</li> <li>Salade de riz et maïs , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de poulet , Sauce estragon</li> <li>Omelette au cheddar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chili sin carne <b>pois BIO</b></li> <li>Chili con carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes au <b>bœuf BIO</b> et aux épices</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pêche du moment MSC</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour crémeux</li> <li>Choux-fleurs rôtis au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz pilaf</li> <li>Potimarron rôti , Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doigt de sorcière aux amandes</li> <li>Spaghettis sanguinolent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saint Paulin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bûchette au lait mélange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Camembert</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Riz au lait</li> <li>Banane à la crème anglaise</li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de fruits frais</li> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruit de saison</li> <li><b>Banane BIO</b> au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gâteau aux <b>courgettes BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> <li>Panna cotta aux framboises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert au caramel</li> <li>Compote de <b>pommes VER</b> du chef</li> <li>Pâtisserie du Chef</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.