

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

menu végétarien et menu montagne			
Lundi 3 Novembre	Mardi 4 Novembre	Jeudi 6 Novembre	Vendredi 7 Novembre
● Betteraves , Vinaigrette ● Endives aux pommes ● Carottes râpées , Vinaigrette ● Œuf dur mayonnaise	● Potage de légumes ● Choux-fleurs au maïs , Vinaigrette - Friand au fromage - Cervelas	● Salade de pommes de terre aux herbes ● Potage aux carottes (Crécy) ● Butternut et céleri sauce façon coleslaw - Rillettes de colin MSC	● Salade de coquillettes BIO sauce cocktail - Saucisson à l'ail ● Salade verte , Vinaigrette
Sauce Carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	● Chili sin carne pois BIO - Chili con carne	Gratin de macaronis HVE au jambon , Reblochon AOP ● Omelette au concassé de tomates et courgettes	Poisson frais du moment , Sauce au citron Émincé de poulet , Sauce à la crème
Macaronis BIO ● Petits pois aux oignons	● Riz IGP	● Carottes braisées ● Salade verte	● Brocolis ● Boulgour
Brie	Tomme noire	Saint Paulin	Mimolette
● Fruit de saison ● Compote de pommes HVE ● Basboussa du chef ● Crème Caramel du chef	Mousse au chocolat du chef ● Fruit de saison ● Quatre quart du chef ● Œufs au lait	● Flan pâtissier du chef sans pâte ● Fruit de saison ● Salade de fruits du chef ● Yaourt aromatisé LOCAL	● Fruit de saison ● Crème dessert à la vanille du chef ● Tarte au fromage blanc ● Compote de pommes du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

	Armistice 1918	menu végétarien et menu montagne	
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette  Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette  Betteraves , Vinaigrette - Pâté de campagne		 Velouté de potiron au curry  Choux fleurs rôtis sauce mayonnaise au jus de pois chiches  Radis noir râpé sauce rémoulade	- Friand au fromage - Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï  Taboulé (semoule HVE)
- Boulettes à l'agneau à l'indienne - Filet de merlu MSC		- Gratin de pommes de terre , Tomme de Savoie IGP - Brandade de colin MSC	Pêche du moment MSC , Sauce aux agrumes - Boulette au bœuf aux épices
 Semoule BIO  Haricots beurre persillés		 Salade verte , Vinaigrette	 Gratin d'épinard  Frites fraîches
Gouda	Assortiments de fromages	Saint Paulin	Emmental
 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruit de saison  Poires au sirop  Tarte alsacienne aux poires		 Cake vanille du chef  Fruit de saison  Crème renversée  Mélange de fruits cuit aux épices	 Fruit de saison  Crème dessert praliné  Salade de fruits du chef  Tarte fine aux pommes

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

menu végétarien et menu montagne			
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
- Chou rouge aux pommes et raisins secs , Vinaigrette - Butternut rôtée au fromage blanc - Quiche poireaux mimolette du chef	Carottes LOCALES râpées aux oranges - Endives à la mimolette , Vinaigrette - Œuf dur mayonnaise	- Rosette lyonnaise et cornichons - Houmous du chef et ses croutons - Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	- Potage de légumes - Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette - Salade de pommes de terre à la marocaine , Vinaigrette - Salade de blé et mimolette
Paëlla au poulet	Flamiche au Maroilles AOP du chef	Rôti de porc , Jus lié thym et citron Marmite de colin MSC aux petits légumes	Pêche du moment MSC Endives aux jambons
	Salade verte	Rata de légumes Hivernale du chef Coeur de blé	Coquillettes BIO Endives braisées
Mimolette	Tomme noire	Brie	Gouda
- Crème dessert à la vanille - Fruit de saison - Compote de poires - Gâteau Basque	- Coupe à la banane et au chocolat - Fruit de saison - Crème aux œufs du chef	- Tarte au citron du chef - Fruit de saison - Salade de fruits du chef - Panna cotta nature du Chef , Coulis de fruits rouges	- Fruit de saison - Ananas rôti - Crème Caramel du chef - Brownie au chocolat

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

menu végétarien				
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre	
- Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry - Pamplemousse - Salade de Hareng à l'huile	- Potage aux carottes (Crécy) - salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette - Salade de lentilles , Vinaigrette - Butternut et céleri sauce façon coleslaw	- Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette - Céleri rave en rémoulade au curry - Betteraves , Vinaigrette	- Salade de riz et maïs , Vinaigrette - Carottes râpées au citron , Vinaigrette - Salade de pois chiches feta AOP coriandre - Haricots blancs façon houmous et croûtons	
- Sauté de dinde façon blanquette - Filet de merlu MSC , Sauce à la crème	- Quiche au fromage du chef - Quiche Lorraine du chef	- Jambon braisé - Omelette à la ciboulette	Pêche du moment MSC	
- Riz IGP - Potimarron rôti	Salade verte , Vinaigrette	- Frites fraîches - Navets braisés glacés	- Flan aux légumes de saison et fromage Semoule BIO	
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Tomme noire	
- Fruit de saison - Fromage blanc à la compote - Compote de fruits - Tarte au sucre du chef	- Crème dessert au chocolat du chef - Fruit de saison - Compote de pommes et bananes - Cake aux poires	- Panna cotta et son coulis au caramel beurre salé - Fruit de saison - Pomme au four à la cannelle - Pain perdu caramélisé du Chef	- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Crème aux œufs et au citron du chef - Gâteau au yaourt du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

menu végétarien et menu montagne

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
- Carottes râpées - Choux fleurs à l'échalote - Taboulé d'Hiver (semoule HVE) - Brunoise de cervelas aux pommes de terre	- Velouté de légumes verts - Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette - Salade de lentilles , Vinaigrette - Baguette façon pizza du chef	- Céleri rave sauce rémoulade - Bouillon de légumes aux vermicelles - Crêpe au fromage - Pâté de campagne	- Salade de blé et maïs , Vinaigrette - Carottes râpées , Vinaigrette Haricots verts BIO mimosa , Vinaigrette
Pomme de terre au four gratinée à la raclette	- Nuggets à la volaille , Sauce tomate - Paleron de bœuf aux oignons	Lasagnes Bolognaise du chef	- Encornets à la basquaise - Chicken pie
Salade verte	- Carotte gratinée Boulgour BIO	Salade verte	- Petits pois au thym - Riz pilaf
Buchette de Chèvre	Mimolette	Camembert	Saint Nectaire AOP
- Fruit de saison - Flan nappé au caramel - Compote de fruits - Clafoutis aux poires	- Tarte aux pommes du chef - Fruit de saison - Crème dessert à la vanille du chef - Ile flottante et crème anglaise	- Suisse sucré - Fruit de saison - Compote de pommes et vanille du chef - Gâteau au citron	- Coupe banane caramel - Fruit de saison - Fromage blanc à la confiture de fraises - Carrot Cake

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

menu végétarien				
Lundi 8 Décembre		Mardi 9 Décembre		Vendredi 12 Décembre
- Potage de légumes - Friand au fromage - Salade verte , Vinaigrette - Salade alsacienne		- Poireaux rôtis façon gribiche - Pomelos rose - Betteraves au maïs		Crème de mogettes, lardon et son toast - Céleri rave en rémoulade au curry - Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette - Œuf cocotte à l'estragon
- Bolognaise de lentilles verte - Filet de hoki MSC , Sauce à l'échalote		Sauté de poulet au curry Filet de colin MSC , Sauce nantua		Pêche du moment MSC , Sauce tartare Sauté de poulet
- Lentilles vertes au jus - Rata de légumes Hivernale du chef		- Purée de brocolis - Choux-fleurs rôti		- Épinards à la crème - Blé aux oignons
Brie		Assortiments de fromages		Emmental
Liégeois à la vanille - Fruit de saison - Cocktail de fruits - Tarte au chocolat		- Fruit de saison - Compote de poires - Tiramisu au spéculoos - Fromage blanc à la confiture		- Salade de fruits du chef - Fruit de saison - Crème Caramel du chef - Tarte au sucre du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Menu montagne	menu végétarien	menu Noël	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Rosette lyonnaise et cornichons  Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette  Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	 Velouté de panais  Salade de lentilles , Vinaigrette  Dips aux pickles de branches de céleri et oignons rouges , Vinaigrette  Salade Lorette	Mousse de canard sur pain d'épices Maki au saumon fumé et topping à la mangue	
Pizza façon savoyarde	 lasagnes aux légumes d'hiver  Lasagnes aux épinards et au chèvre	Suprême de poulet , Sauce suprême	
 Salade verte	 Salade verte	 Pomme pin  Gratin de potiron	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
 Fruit de saison  Compote de fruits rouges du chef Tarte aux myrtilles  Crème dessert à la vanille	 Flan au caramel  Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos  Fromage blanc à la compote	Bûche de Noël au chocolat du chef  Clémentine  Gâteau de Savoie du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.