



Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 03 au 07 novembre 2025

menu végétarien et menu montagne

	lundi 03 nov.	mardi 04 nov.	jeudi 06 nov.	vendredi 07 nov.
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Rillettes de colin MSC 	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili con carne	Gratin de macaronis HVE au jambon, Reblochon AOP 	Poisson frais du moment , Sauce au citron
Accompagnement	Macaronis BIO 	Riz IGP 	Salade verte	Brocolis
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Saint Paulin	Mimolette
Dessert	Compote de pommes HVE 	Mousse au chocolat du chef	Salade de fruits du chef	Tarte au fromage blanc

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 10 au 14 novembre 2025

Armistice 1918

menu végétarien et menu montagne

	lundi 10 nov.	mardi 11 nov.	jeudi 13 nov.	vendredi 14 nov.
Hors d'œuvre	Pâté de campagne		Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Plat protidique	Boulettes à l'agneau à l'indienne		Gratin de pommes de terre, Tomme de Savoie IGP 	Pêche du moment MSC, Sauce aux agrumes 
Accompagnement	Haricots beurre persillés		Salade verte, Vinaigrette	Frites fraîches
Produit laitier	Gouda		Saint Paulin	Emmental
Dessert	Tarte alsacienne aux poires		Fruit de saison	Crème dessert praliné

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 17 au 21 novembre 2025

menu végétarien et menu montagne

	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	jeudi 20 nov.	vendredi 21 nov.
Hors d'œuvre	Butternut râpée au fromage blanc	Carottes LOCALES râpées aux oranges 	Houmous du chef et ses croutons	Potage de légumes
Plat protidique	Paëlla au poulet	Flamiche au Maroilles AOP du chef 	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Pêche du moment MSC 
Accompagnement		Salade verte	Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes BIO 
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Brie	Gouda
Dessert	Compote de poires	Coupe à la banane et au chocolat	Panna cotta nature du Chef, Coulis de fruits rouges	Brownie au chocolat

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 24 au 28 novembre 2025

menu végétarien

	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
Hors d'œuvre	Salade de Hareng à l'huile	Potage aux carottes (Crécy)	Betteraves , Vinaigrette	Carottes râpées au citron , Vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde façon blanquette	Quiche Lorraine du chef	Jambon braisé	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Riz IGP 	Salade verte , Vinaigrette	Frites fraîches	Semoule BIO 
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Tomme noire
Dessert	Compote de fruits	Cake aux poires	Fruit de saison	Crème aux œufs et au citron 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 01 au 05 décembre 2025

menu végétarien et menu montagne

	lundi 01 déc.	mardi 02 déc.	jeudi 04 déc.	vendredi 05 déc.
Hors d'œuvre	Taboulé d'Hiver (semoule HVE) 	Velouté de légumes verts	Crêpe au fromage	Carottes râpées , Vinaigrette
Plat protidique	Pomme de terre au four gratinée à la raclette	Nuggets à la volaille , Sauce tomate	Lasagnes Bolognaise du chef	Encornets à la basquaise
Accompagnement	Salade verte	Carotte gratinée	Salade verte	Riz pilaf
Produit laitier	Buchette de Chèvre	Mimolette	Camembert	Saint Nectaire AOP 
Dessert	Compote de fruits	Crème dessert à la vanille du chef	Compote de pommes et vanille du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises

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 08 au 12 décembre 2025

menu végétarien

	lundi 08 déc.	mardi 09 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Betteraves au maïs	Salade piémontaise	Crème de mogettes, lardon et son toast
Plat protidique	Filet de hoki MSC , Sauce à l'échalote 	Sauté de poulet au curry	Saucisse de Toulouse	Pêche du moment MSC , Sauce tartare 
Accompagnement	Rata de légumes Hivernale du chef	Purée de brocolis	Mogettes de Vendée	Épinards à la crème
Produit laitier	Brie	Assortiments de fromages	Buchette de Chèvre	Emmental
Dessert	Cocktail de fruits	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Salade de fruits 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 décembre 2025

Menu montagne

menu végétarien

menu Noël

	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
Hors d'œuvre	Rosette lyonnaise et cornichons	Velouté de panais	Maki au saumon fumé et topping à la mangue	
Plat protidique	Pizza façon savoyarde	Lasagnes aux épinards et au chèvre	Suprême de poulet , Sauce suprême	
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Pomme pin	
Produit laitier	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Dessert	Compote de fruits rouges du chef	Fruit de saison	Bûche de Noël au chocolat 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