

# Ecole et collège Jeanne d'Arc

## Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5 Janvier	Mardi 6 Janvier	galette des rois	menu végétarien
Mardi 6 Janvier	Jeudi 8 Janvier	Vendredi 9 Janvier	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Chou blanc râpé aux noix , Vinaigrette</li> <li>Friand au fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li>Endives aux noix , Vinaigrette</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles aux échalotes</li> <li>Butternut et céleri sauce façon coleslaw</li> <li>Carottes râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes , Vinaigrette</li> <li>Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette</li> <li>Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chipolatas aux herbes</li> <li>Dos de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier du chef</li> <li>Brandade de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes au <b>colin MSC</b> panées aux épices</li> <li>Sauté de porc à la moutarde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson frais du moment , Sauce au citron</li> <li>Quiche aux poireaux du chef</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Coquillettes HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux fleurs en gratin</li> <li>Riz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé aux oignons</li> <li>Fondue de poireaux à la crème</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomme noire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emmental</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Poire au caramel</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> <li>Tarte fine aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Far breton</li> <li>Compote de pommes du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette des rois à la frangipane</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Banane à la crème anglaise nappée au caramel</li> <li>Cocktail de fruits</li> <li>Clafoutis aux poires</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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	menu végétarien	Vendredi 16 Janvier
<b>menu végétarien</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï</li> <li>Salade de haricots rouges aux oignons</li> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> <li>Salade coleslaw à l'indienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz au thon</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Rillettes de thon au fromage blanc</li> <li>Carotte et céleri râpée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo</li> <li>Champignons à la crème</li> <li>Feuilleté au fromage du chef</li> </ul>
Sauté de poulet forestière Filet de <b>merlu MSC</b>	Rôti de porc , Jus lié viande Cordon bleu de dinde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parmentier de patates douces et lentilles corail</li> <li>Marmite de <b>colin MSC</b> aux petits légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pêche du moment , Sauce aux herbes</li> <li>Omelette à la ciboulette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri braisé</li> <li>Boulgour aux petits légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots beurre à l'ail</li> <li>Potatoes au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patates douces rôtie aux thym</li> <li>Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes glacées</li> <li>Riz</li> </ul>
Gouda	Édam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buchette de Chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saint Paulin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Ananas au sirop</li> <li>Gâteau Basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Île flottante du chef</li> <li>Fromage blanc au miel</li> <li>Grimolle aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crumble aux pommes, poires et spéculoos</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Poire fondante rôtie à la cannelle</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Gâteau au yaourt 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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

montagne alsacienne				menu végétarien
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier	
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Houmous du chef et ses croutons</p> <p>Tarte fine aux oignons et mozzarella</p> <p>Betteraves mimosa</p>	<p>Céleri rave râpé , Vinaigrette</p> <p>Salade de thon au maïs</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Salade piémontaise</p>	<p>Rosette lyonnaise et cornichons</p> <p>Butternut râpée au fromage blanc</p> <p>Wrap au thon et crudités</p>	<p>Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette</p> <p>Carottes râpées , Vinaigrette</p> <p>Haricots blancs façon houmous et croûtons</p>	
<p>Beignets de calamar</p> <p>Choucroutes Garnies du chef</p>	<p>Sauté de poulet</p> <p>Gratin de colin MSC à la normande</p>	<p>Filet de lieu MSC , Sauce citron</p> <p>Kefta Boulette à l'agneau</p>	<p>Carbonara du maraîcher</p> <p>Poisson frais du moment</p>	
<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Salade verte</p>	<p>Semoule BIO</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Rata de légumes Hivernale du chef</p> <p>Haricots blancs aux carottes</p>	<p>Épinards à la crème</p> <p>Coquillettes HVE</p>	
<p>Mimolette</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Brie</p>	<p>Tomme blanche</p>	
<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes VER du chef</p> <p>Semoule au lait et chocolat blanc</p> <p>Yaourt aux fruits LOCAL</p>	<p>Clafoutis aux poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits du chef</p> <p>Panna cotta du Chef au coulis de fraises</p>	<p>Banane à la crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	

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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	menu montagne	menu végétarien
		Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine mayonnaise</li> <li>Pamplemousse</li> <li>Carotte et céleri râpée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vinaigrette , Salade de blé et maïs</li> <li>Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette</li> <li>Betteraves BIO au bleu et cerneaux de noix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de butternut</li> <li>Endives aux noix , Vinaigrette</li> <li>Tartine au fromage ail et fines herbes et jambon</li> <li>Rillettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots blancs aux oignons , Vinaigrette</li> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> <li>Purée de betteraves</li> </ul>
Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce curry Boulette au bœuf aux épices	Bolognaise au bœuf Carbonara de <b>saumon MSC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bubble croque tartiflette et jambon</li> <li>Croque monsieur au chèvre, mozzarella du chef</li> </ul>	Poisson frais du moment
<ul style="list-style-type: none"> <li>Semoule BIO</li> <li>Légumes couscous d'Hiver</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou fleur gratiné</li> <li>Tortis HVE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Pommes de terre grenailles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Carottes au persil plat</li> </ul>
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Emmental	Saint Paulin
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Flan nappé au caramel</li> <li>Compote de pommes et bananes</li> <li>Pomme rôtie aux spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liégeois à la vanille</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Mousse au chocolat</li> <li>Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Fromage blanc au miel</li> <li>Quatre quart du chef</li> <li>Fromage blanc à la crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Mélange de fruits cuit aux épices</li> <li>Crème dessert au chocolat du chef</li> <li>Flan pâtissier nature maison</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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2 Février	menu montagne	menu végétarien	Vendredi 6 Février
	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Salade de haricots verts , Vinaigrette</li> <li>Tapenade de petits pois à la ricotta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées , Vinaigrette</li> <li>Salade de mâche , Vinaigrette</li> <li>Taboulé d'Hiver, semoule BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rave en remoulade au curry</li> <li>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</li> <li>Velouté de potiron</li> <li>Rillettes de colin MSC mimosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perle au maïs , Vinaigrette</li> <li>Friand au fromage</li> <li>Coleslaw purple</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de colin MSC , Sauce nantua</li> <li>Escalope de porc BBC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartiflette aux pommes de terre</li> <li>Gratin de pommes de terre au saumon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche au chèvre</li> <li>Quiche normande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc au curry</li> <li>Poisson frais du moment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brocolis</li> <li>Boulgour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondue de poireaux à la crème</li> <li>Purée de patates douces</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Édam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mimolette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomme blanche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buchette de Chèvre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe sucrée</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Poire fondante rôtie aux spéculoos</li> <li>Yaourt aux fruits LOCAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> <li>Compote de pommes et vanille du chef</li> <li>Pain perdu brioché du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Banane au chocolat</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Œufs au lait</li> <li>Crumble aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de saison</li> <li>Cocktail de fruits</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> <li>Tarte normande aux pommes</li> </ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.