

































Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

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

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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

		menu végétarien	
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> Émincé de chou chinois , Vinaigrette thaï Salade de haricots rouges aux oignons Saucisson à l'ail , Cornichons Salade coleslaw à l'indienne 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon Betteraves , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves , Vinaigrette Rillettes de thon au fromage blanc Carotte et cèleri râpée 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo Champignons à la crème Feuilleté au fromage du chef
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet forestière Filet de merlu MSC 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc , Jus lié viande Cordon bleu de dinde 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de patates douces et lentilles corail Marmite de colin MSC aux petits légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Pêche du moment , Sauce aux herbes Omelette à la ciboulette
<ul style="list-style-type: none"> Céleri braisé Boulgour aux petits légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Potatoes au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Patates douces rôtie aux thym Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes glacées Riz
Gouda	Édam	Buchette de Chèvre	Saint Paulin
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ananas au sirop Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Ile flottante du chef Fromage blanc au miel Grimolle aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Crumble aux pommes, poires et spéculoos Fruit de saison Poire fondante rôtie à la cannelle Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert praliné Salade de fruits 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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

montagne alsacienne			menu végétarien
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Œuf dur mayonnaise 🌱 Houmous du chef et ses croutons 🌱 Tarte fine aux oignons et mozzarella 🌱 Betteraves mimosa 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Céleri rave râpé , Vinaigrette 🌱 Salade de thon au maïs 🌱 Potage de légumes 🌱 Salade piémontaise 	<ul style="list-style-type: none"> Rosette lyonnaise et cornichons 🌱 Butternut râpée au fromage blanc 🌱 Wrap au thon et crudités 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette 🌱 Carottes râpées , Vinaigrette 🌱 Haricots blancs façon houmous et croûtons
<ul style="list-style-type: none"> Beignets de calamar Choucroutes Garnies du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de poulet Gratin de colin MSC à la normande 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu MSC , Sauce citron Kefta Boulette à l'agneau 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Carbonara du maraîcher Poisson frais du moment
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Pommes de terre vapeur 🌱 Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Semoule BIO 🌱 Haricots verts à l'ail 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Rata de légumes Hivernale du chef 🌱 Haricots blancs aux carottes 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Épinards à la crème 🌱 Coquillettes HVE
<ul style="list-style-type: none"> Mimolette 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme noire 	<ul style="list-style-type: none"> Brie 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme blanche
<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Crème dessert à la vanille 🌱 Fruit de saison 🌱 Tarte au citron 🌱 Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Fruit de saison 🌱 Compote de pommes VER du chef 🌱 Semoule au lait et chocolat blanc 🌱 Yaourt aux fruits LOCAL 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Clafoutis aux poires 🌱 Fruit de saison 🌱 Salade de fruits du chef 🌱 Panna cotta du Chef au coulis de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> 🌱 Banane à la crème anglaise Gâteau au chocolat du chef 🌱 Crème dessert au caramel 🌱 Fruit de saison

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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

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


















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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

	menu montagne	menu végétarien	
Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Jeudi 5 Février	Vendredi 6 Février
 Potage de légumes  Salade de haricots verts , Vinaigrette  Tapenade de petits pois à la ricotta	 Carottes râpées , Vinaigrette  Salade de mâche , Vinaigrette  Taboulé d'Hiver, semoule BIO	 Céleri rave en rémoulade au curry  Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge  Velouté de potiron Rillettes de colin MSC mimosa	 Salade de perle au maïs , Vinaigrette Friand au fromage  Coleslaw purple
Filet de colin MSC , Sauce nantua Escalope de porc BBC	 Tartiflette aux pommes de terre  Gratin de pommes de terre au saumon	Quiche au chèvre  Quiche normande	Sauté de porc au curry Poisson frais du moment
 Brocolis  Boulgour	 Salade verte	 Salade verte	 Fondue de poireaux à la crème  Purée de patates douces
Édam	Mimolette	Tomme blanche	Buchette de Chèvre
 Crêpe sucrée  Fruit de saison  Poire fondante rôtie aux spéculoos  Yaourt aux fruits LOCAL	 Fruit de saison Liégeois à la vanille  Compote de pommes et vanille du chef  Pain perdu brioché du chef	 Banane au chocolat  Fruit de saison  Œufs au lait  Crumble aux poires	 Fruit de saison  Cocktail de fruits  Fromage blanc à la confiture de fraises  Tarte normande 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.

