

Ecole et collège Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

	Menu montagne	Repas Végétarien	
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Salade fromagère Pâté de campagne , Cornichons  Taboulé (semoule HVE)	Salade jeunes pousses, mozzarella et bacon	 Macédoine de légumes  Œuf dur mayonnaise Rillettes de colin MSC	 Salade de pommes de terre aux herbes  Salade verte , Vinaigrette  Betteraves , Vinaigrette
Bolognaise au boeuf Carbonara de saumon MSC	Saucisse fumée Saucisse de volaille	Quiche aux fromages  Baguette gratinée à la normande	Pêche du moment , Sauce aux agrumes  Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère
 Salade verte Pennés HVE	 Purée de pommes de terre  Salade verte	 Salade verte	 Épinards à la crème  Riz
Tomme grise	Tomme noire	Camembert	Bûchette au lait mélange
 Fruit de saison  Poires au sirop  Fromage blanc à la confiture Éclair à la vanille	Tarte aux myrtilles  Fromage blanc au miel	 Gâteau au yaourt du chef  Fruit de saison  Mélange de fruits cuit aux épices  Crème dessert au caramel	Tarte aux noix  Fruit de saison  Crème de banane à la cannelle

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 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

	Nouvel An Chinois		Repas Végétarien
Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
 Betteraves , Vinaigrette  Œuf mimosa  Chiffonnade de salade verte et croûtons	Nems aux légumes Maki au saumon fumé et topping à la mangue	 Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange - Salami , Cornichons	 Salade de haricots verts aux échalotes  Effiloché d'endives , Vinaigrette  Céleri rave sauce rémoulade
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Colin MSC façon blanquette	Filet de poulet à la chinoise Colin MSC , Sauce aigre douce	Fish and chips de colin MSC , Sauce tartare Sauté de porc aux carottes et au thym	 Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP - Pêche du moment , Sauce aux herbes
 Légumes couscous d'Hiver  Semoule	 Riz cantonnais  Petits pois au thym	 Salade verte  Pommes de terre grenailles	 Fondue de poireaux à la crème  Coquillettes HVE
Brie	Mimolette	Édam	Édam
 Fruit de saison  Coupe banane chocolat  Compote de pêches  Tarte au citron	 Tarte au flan à la coco  Fruit de saison  Panna cotta aux fruits exotiques	 Flan nappé au caramel  Fruit de saison  Pomme cuite caramélisée	Barre bretonne  Fruit de saison  Crème dessert à la vanille  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 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Menu Portugal		Repas Végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Friand au fromage Chou blanc râpé , Vinaigrette Salade de riz, betteraves et ciboulette	Potage des grands champs Salade fromagère , Vinaigrette Salade de haricots verts aux échalotes	Macédoine de légumes , Sauce fromage blanc ciboulette Pâté de campagne Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Champignons à la crème Butternut et céleri sauce façon coleslaw
Cordon bleu de dinde Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	Feijoada Omelette au cheddar	Sauté de porc à la moutarde Nuggets au poisson	Pêche du moment Mac'and'cheese au cheddar
Carottes au persil plat Semoule	Riz créole Salade verte	Chou fleur gratiné Gratin dauphinois	Salade verte , Vinaigrette balsamique Purée de pommes de terre
Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Gouda	Camembert
Fruit de saison Crème dessert au caramel Cocktail de fruits	Crème aux œufs du chef Pomme au four à la cannelle Fruit de saison Tarte alsacienne aux poires	Flan au chocolat du chef sans pâte Fruit de saison Fromage blanc et muesli au miel Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison Compote de pommes Salade de fruits du chef Cake marbré au chocolat 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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

		Repas Végétarien	
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 Betteraves , Vinaigrette à la pomme Feuilleté au fromage du chef Radis , Beurre	 Carottes râpées , Vinaigrette  Poireaux , Vinaigrette aux échalotes  Salade de haricots rouges au maïs	 Potage de légumes Quiche aux fromages  Sardines à l'huile	Saucisson à l'ail , Cornichons  Endives aux noix , Vinaigrette  Choux fleurs à l'échalote
Saucisse fumée Nuggets au poisson	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Boulettes au colin MSC panées aux épices	 Vol au vent à la portugaise Bouchée au jambon et champignons	Pêche du moment Sauté de porc , Sauce aux herbes
 Flageolets à l'ail  Haricots beurre persillés	 Brocolis gratinés  Pommes de terre rissolées	 Riz créole  Salade verte	 Fondue d'épinards à l'ail  Coquillettes HVE
Mimolette	Gouda	Brie	Tomme blanche
 Fruit de saison Crème au citron et crumble Abricots au sirop , Crème Chantilly	 Riz au lait  Fruit de saison  Yaourt aromatisé  Clafoutis aux poires	 Compote de poires  Fruit de saison Crumble de pommes et kiwis  Œufs au lait	Tarte aux myrtilles  Ile flottante  Fruit de saison Crème dessert 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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Menu Montagne	Repas Végétarien		
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
 Brunoise de cervelas aux pommes de terre - Salade verte à l'Emmental, Vinaigrette  Céleri rave sauce rémoulade	 Potage de légumes  Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil  Tzatziki aux betteraves	 Céleri rave sauce rémoulade  Velouté aux champignons  Taboulé (semoule HVE)  Dips de carottes sauce ciboulette	- Chou blanc aux pommes, Sauce coleslaw  Houmous du chef et son toast  Salade de riz, maïs et ciboulette
- Sauté de dinde à l'orange  Tortilla aux pommes de terre	- Falafels, Sauce tahini au fromage blanc  Omelette aux fines herbes	- Beignets au colin MSC - Sauté de dinde	- Poisson frais du moment - Chipolatas aux herbes
 Pommes de terre vapeur  Endives braisées	 Haricots verts à l'ail  Riz pilaf au thym	 Rata de légumes Hivernale du chef  Coquillettes HVE	 Purée de pommes de terre  Salade verte
Tomme noire	Saint Paulin	Buchette de Chèvre	Brie
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruit de saison - Pomme rôtie et crumble  Ananas rôti à la vanille	 Fromage blanc à la cassonade  Fruit de saison - Choux à la crème	 Cake aux poires  Fruit de saison  Salade de fruits du chef  Semoule au lait du chef	 Fruit de saison  Compote de fruits  Ananas au sirop  Crème dessert au caramel

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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Repas Végétarien	Menu Montagne	Bol de riz
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
- Crêpe au fromage - Macédoine de légumes à la vinaigrette - Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette - Rillettes de sardines sur toast	- Radis, Beurre - Concombre au maïs, Vinaigrette - Céleri rave aux pommes, Vinaigrette	- Carottes râpées, Vinaigrette aux échalotes - Mortadelle, Cornichons - Salade de haricots verts, Vinaigrette	- Carottes râpées au maïs - Œuf dur mayonnaise, Betteraves
- Jambon braisé - Omelette fromagère	- Boulettes de blé à la tomate et au basilic - Curry de dinde	- Bruschetta savoyarde - Bruschetta au poulet, mozza et thym	Poisson frais du moment
- Carottes façon Vichy - Semoule	- Riz pilaf au thym - Poêlée de champignons	Salade verte, Vinaigrette	Riz
Cantal AOP	Camembert	Édam	Brie
- Fruit de saison - Flan nappé au caramel - Cocktail de fruits - Tarte aux abricots	- Liégeois à la vanille - Fruit de saison - Salade de fruits frais - Clafoutis ananas, coco	- Crème dessert pralinée du chef - Fruit de saison - Compote de pommes VER du chef - Tarte au sucre du chef	- Fruit de saison - Panna cotta du chef à la vanille

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.