



Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 23 au 27 février 2026

Menu montagne

	lundi 23 févr.	mardi 24 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
Hors d'œuvre		Salade jeunes pousses, mozzarella et bacon	Rillettes de colin MSC 	Salade de pommes de terre aux herbes
Plat protidique		Saucisse fumée	Quiche aux fromages	Pêche du moment, Sauce aux agrumes
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Salade verte	Épinards à la crème
Produit laitier		Tomme noire	Camembert	Bûchette au lait mélange
Dessert		Fromage blanc au miel	Crème dessert au caramel	Fruit de saison

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 02 au 06 mars 2026

Nouvel An Chinois

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Nems aux légumes	Salami, Cornichons	Céleri rave sauce rémoulade
Plat protidique	Boulettes à l'agneau, Sauce Napolitaine	Filet de poulet à la chinoise	Sauté de porc aux carottes et au thym	Pêche du moment, Sauce aux herbes
Accompagnement	Semoule et Légumes couscous d'Hiver	Riz cantonnais	Pommes de terre grenailles	Fondue de poireaux à la crème
Produit laitier	Brie	Mimolette	Édam	Édam
Dessert	Coupe banane chocolat	Panna cotta aux fruits exotiques	Fruit de saison	Compote de pommes 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 09 au 13 mars 2026

Menu Portugal

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Hors d'œuvre	Chou blanc râpé, Vinaigrette	Potage des grands champs	Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Cordon bleu de dinde	Feijoada	Sauté de porc à la moutarde	Pêche du moment
Accompagnement	Carottes au persil plat	Salade verte	Chou fleur gratiné	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Gouda	Camembert
Dessert	Crème dessert au caramel	Pomme au four à la cannelle	Fruit de saison	Cake marbré 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



Restaurant Scolaire de Ecole maternelle Jeanne d'Arc

Menu du 16 au 20 mars 2026

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Hors d'œuvre	Feuilleté fromage	Carottes râpées, Vinaigrette	Potage de légumes	Choux fleurs à l'échalote
Plat protidique	Saucisse fumée	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bouchée au jambon et champignons	Pêche du moment
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés	Salade verte	Coquillettes HVE 
Produit laitier	Mimolette	Gouda	Brie	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Riz au lait	Compote de poires	Crème dessert 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 23 au 27 mars 2026

Menu Montagne

Repas Végétarien

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Hors d'œuvre	Brunoise de cervelas aux pommes de terre	Potage de légumes	Dips de carottes sauce ciboulette	Houmous du chef et son toast
Plat protidique	Sauté de dinde à l'orange	Omelette aux fines herbes	Sauté de dinde	Poisson frais du moment
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Haricots verts à l'ail	Rata de légumes Hivernale du chef	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Tomme noire	Saint Paulin	Buchette de Chèvre	Brie
Dessert	Fruit de saison	Choux à la crème	Semoule au lait du chef	Crème dessert au caramel

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 30 au 03 avril 2026

Menu Montagne

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avr.	vendredi 03 avr.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Concombre au maïs, Vinaigrette	Mortadelle, Cornichons	Carottes râpées au maïs
Plat protidique	Jambon braisé	Curry de dinde	Bruschetta savoyarde	Poisson frais du moment
Accompagnement	Carottes façon Vichy	Riz pilaf au thym	Salade verte, Vinaigrette	Riz
Produit laitier	Cantal AOP 	Camembert	Édam	Brie
Dessert	Tarte aux abricots	Salade de fruits frais	Compote de pommes VER du chef	Fruit de saison

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