Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	Repas végétarien jeudi 05 novembre	MEXIQUE vendredi 06 novembre
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SOUPE DE TORTILLAS
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO	POTAGE CRECY	QUESADILLAS AUX HARICOTS ROUGES
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW AU BUTTERNUT	
CARBONARA	PARMENTIER DE CANARD	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNE
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	CUISSE DE POULET	CRÉPINETTE DE VOLAILLE	POISSON FRAIS DU MOMENT
MACARONIS	PURÉE MAISON	CAROTTES BRAISÉES	RIZ
PETITS POIS	SALADE	COEURS DE BLÉ	LÉGUMES AU CHORIZO
BRIE	TOMME NOIRE	ST ¨PAULIN	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU MEXICAIN
COMPOTE POMME	POIRE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	CRÈME AU CITRON
DONUT'S	QUATRE QUART	COMPOTE	

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	Repas végétarien jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
CÉLERI RAVE AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	QUICHE BROCOLIS ET FROMAGES
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CHAMPIGNONS A LA CREME	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	SALADE DE PETITS POIS FETA AOP	CAKE AUX LÉGUMES	TABOULÉ DE BOULGOUR D'HIVER
BOULES À L'AGNEAU À L'INDIENNE	SAUTÉ DE DINDE À L'ORANGE	PARMENTIER ÉGRÈNE VÉGÉTAL ET LENTILLES	POISSON FRAIS DU MOMENT
POISSON MSC SAUCE ÉCHALOTE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (légumineuses)	PARMENTIER DE POISSON	STEAK HACHÉ DE POULET
SEMOULE	COQUILLETTES	SALADE VERTE	GRATIN D'ÉPINARDS
HARICOTS BEURRE	SALSIFIS GRATINÉS		PURÉE
GOUDA	CAMEMBERT	ST PAULIN	YAOURT
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	DUO DE FROMAGE BLANC A LA COMPOTE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT MAISON	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE DU CHEF	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	GÂTEAU AU YAOURT
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FLAN VANILLE	TARTE AU FROMAGE BLANC	CAKE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

Repas végétarien			REPAS THÉÂTRE
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU ROUGE AUX POMMES RAISINS	ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MILLE FEUILLE
BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE D'ENDIVES	HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS	CAROTTES LOCALES RÂPÉES
BETTERAVES AU MAÏS	DIPS DE CAROTTES SAUCE CIBOULETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	DUO RADIS NOIR ET CELERI RAVE
PAELLA VG	ROUELLE FAÇON POT AU FEU	CARBONNADE DE PORC	SAUTE BOEUF A LA TOMATE
PAELLA AU POULET	PILON AU POT AU FEU	CARBONARA DU PÊCHEUR	OMELETTE AUX HERBES
RIZ	LÉGUMES DU POT	RATA DE LEGUMES D'HIVER	COQUILLETTES
	POMMES DE TERRE	POMME DE TERRE	POÊLÉES DE LÉGUMES
CHÈVRE	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE
CRÈME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POIRE	ROULÉ AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	ÉPONGE À GRATTER
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PIZZA AUX OLIVES
TARTE TATIN	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE	

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

	BRETAGNE	Repas végétarien	
lundi 23 novembre	**mardi 24 novembre**	**jeudi 26 novembre**	**vendredi 27 novembre**
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE BRETONNE	COLESLAW AU BUTTERNUT	SALADE DE RIZ AU MAÏS
POMELO	SOUPE AU CHOUX (pdt et saucisse fumée)	SALADE VERTE FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CRÊPE AU FROMAGE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	GALETTE JAMBON FROMAGE	OMELETTE AUX HERBES	POISSON FRAIS DU MOMENT
FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME	GALETTE POULET FROMAGE	JAMBON BRAISÉ	CHIPOLATAS
RIZ PILAF	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE GRENAILLE	BROCOLIS
POTIMARRON RÔTI		NAVETS GLACÉ	LENTILLES LARDONS OIGNONS
YAOURT	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	TOMME
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	PANNA COTTA DU CHEF AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR SUCRÉE	GÂTEAU AU YAOURT
FROMAGE BLANC A LA COMPOTE	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
BEIGNET		PAIN PERDU	FROMAGE BLANC GOURMAND

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

MENU MONTAGNARD — Repas végétarien

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
QUICHE DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	BUTTERNUT RÂPÉE VINAIGRETTE
SALADE DE PERLES MARINES	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ ET MAÏS
TABOULÉ D'HIVER	CREME A LA COURGE	BAGUETTE FROMAGE	SALADE ALSACIENNE
TARTIFLETTE	SAUTE POULET ASIATIQUE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	POISSON FRAIS DU MOMENT
TARTIFLETTE AUX 2 SAUMONS	NUGGETS DE POULET	PÂTES BOLO AU BOEUF	CHICKEN PIE
SALADE	PURÉE DE POTIRON	PÂTES	PETITS POIS AU THYM
HARICOTS VERTS SAUTÉS	RIZ CANTONNAIS		COEUR DE BLÉ SAUCE TOMATE
CHÈVRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTA AUX POMMES	ILE FLOTTANTE	BANANE AU CARAMEL
COMPOTE	CRÈME DESSERT VANILLE	FLAN CITRON	GÂTEAU DU CHEF
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CLAFOUTIS AUX POIRES	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

Repas végétarien

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	CHARCUTERIE	SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	CÉLERI RÉMOULADE
QUICHE AU FROMAGE	DEMI-POMELOS	CAROTTE FAÇON GUACAMOLE SUR TOAST	PÂTÉ DE CAMPAGNE
BETTERAVES AU MAÏS	POIREAU FAÇON GRIBICHE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
BOLOGNAISE DE LENTILLES	SAUTÉ DE POULET COLOMBO	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON FRAIS DU MOMENT
ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA	OMELETTE AU CHEDDAR	SAUTÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
RIZ	PATATE DOUCE EN PURÉE	CÉLERI RAVE BRAISÉ	EPINARDS A LA CREME
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR RÔTI	HARICOTS BLANCS	MELANGE CEREALES AU CHORIZO
BRIE	GOUDA	CHÈVRE	FROMAGE BLANC
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC CONFITURE	MÉLANGE DE FRUITS CUITS AUX ÉPICES	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR	ILE FLOTTANTE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	TARTE AU SUCRE

Produits Bio — Produits Pêche durable — Produits Labellisés — Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

c

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2026

Ecole et Collège Sainte Jeanne d'Arc

	Repas végétarien	MENU DE NOEL	
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE PANAIS	MOUSSON DE CANARD ET TOAST	
SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE DE LENTILLES	MAKI SAUMON FUMÉ ET MANGUE	
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE LÉGUMES	VERRINE GUACAMOLE CAROTTE ET CHÈVRE	
SAUCISSE DE VOLAILLE	LASAGNES SAUMON EPINARD	SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE	
SAUTÉ DE PORC A LA MOUTARDE	LASAGNES BOLOGNAISE	POISSON SAUCE CRUSTACÉS	
BROCOLI GRATINÉ	SALADE VERTE	POMMES PIN	
BOULGOUR		GRATIN DE POTIRON	
CHÈVRE	ST PAULIN	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	BÛCHE DE CHEF	
TARTE FINE AUX POMMES	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE	CLÉMENTINES	
BANANE CRÈME ANGLAISE	POIRE RÔTI AUX SPÉCULOOS		
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON		

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 3 RUE DES CENT SEPTIERS 86580 BIARD

c