



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 02 au 06 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Chou blanc râpé, vinaigrette	Velouté de poireaux	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Axoa à la chair de saucisses	Bolognaise végétale	Boulettes au boeuf, sauce tomate	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Riz	Coquillettes HVE	Gratin de choux fleurs	Salade verte, vinaigrette
Dessert	Brie et fruit de saison	Rocher coco	Ile flottante	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



*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 09 au 13 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Laitue aux noix, vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Salade de farfalle HVE, maïs et ciboulette
Plat protidique	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge	Rôti de porc, jus lié thym et citron	Parmentier de lentilles à la tomate	Encornets à l'espagnole
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Blé aux oignons	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette	Riz créole et brocolis
Dessert	Emmental et fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux smarties	Salade de fruits	Mousse 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



*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 16 au 20 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Entrée		Céleri rave sauce rémoulade	Pâté de campagne	Potage aux poireaux et pommes de terre
Plat protidique	Sauté de dinde, jus lié viande	Omelette à l'Emmental	Sauté de bœuf à la moutarde	Fricassée de colin MSC
Accompagnement	Potimarron rôti	Pommes de terre rôties au thym	Épinard à la béchamel	Gratin de choux fleurs
Dessert	Vache qui rit et fruit de saison	Compote fraîche de pommes	Crème dessert à la vanille	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



*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 23 au 27 novembre 2026

Menu végétarien

	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Entrée		Betteraves, vinaigrette	Panais râpé, vinaigrette	Carottes râpées au citron, vinaigrette
Plat protidique	Jambon braisé, sauce ketchup	Sauce kebab à l'émincé végétal	Sauté de dinde façon blanquette	Filet de merlu MSC, sauce au paprika acidulé
Accompagnement	Pommes dauphines	Coeur de blé	Coquillettes HVE	Petits pois aux oignons
Dessert	Tartare ail et fines herbes et fruit de saison	Tarte au flan à la coco	Gâteau au yaourt	Ananas frais

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :	Produit Bio	Bio	Produit Local	Produit labellisé	Produit labellisé
*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon					

api Cuisiniers de Sentée	Ecole Jeanne d'Arc Menu du 30 au 04 décembre 2026			
	Menu végétarien			
	lundi 30	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
	Entrée	Céleri rave en rémoulade au curry	Coleslaw purple (carotte et chou rouge)	Velouté de potiron
	Plat protidique	Rougail à la saucisse végétale	Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Colin MSC façon meunière, quartier de citron 
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts		Coeur de blé Madras
Dessert	Mimolette et fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Banane à la crème anglaise nappée au caramel	Fromage blanc au spéculoos

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :	Produit Bio	Bio	Produit Local	Produit labellisé	Produit labellisé
*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon					

api Cuisiniers de Sentée	Ecole Jeanne d'Arc Menu du 07 au 11 décembre 2026			
	Menu végétarien			
	lundi 7	mardi 8	jeudi 10	vendredi 11
	Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage Pumpkin	Saucisson à l'ail
	Plat protidique	Émincé de porc, sauce aux oignons rouges	Émincé de dinde, sauce au paprika	Filet de merlu MSC, sauce à l'échalote 
Accompagnement	Haricots beurre à l'ail	Salade verte, vinaigrette	Brocolis	Riz créole
Dessert	Kiri et fruit de saison	Panna cotta au coulis de kiwis	Salade de fruits	Tarte fine aux pommes

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :	Produit Bio	Bio	Produit Local	Produit labellisé	Produit labellisé
*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon					

api Cuisiniers de Sentée	Ecole Jeanne d'Arc Menu du 14 au 18 décembre 2026			
	Menu végétarien		Menu de Noël	
	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
	Entrée	Céleri rave râpé, vinaigrette	Taboulé d'Hiver (semoule HVE) 	Mousse de foie sur toast
	Plat protidique	Sauce kebab à l'émincé végétal	Aiguillettes de poulet à la crème de poireaux	Filet de lieu MSC, sauce aux clémentines 
Accompagnement	Coquillettes HVE 	Quinoa crémeux	Choux-fleurs rôtis, pesto vert	Purée de panais et patate douce
Dessert	Tomme noire et fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Smoothie banane	Bûche de Noël aux 2 chocolats

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :	Produit Bio	Bio	Produit Local	Produit labellisé	Produit labellisé
*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 - Agence : 16 Impasse Gaston Chavatte - 85000 La Roche Sur Yon					