



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 05 au 09 janvier 2026

Végétarien

	lundi 5	mardi 6	jeudi 8	vendredi 9
Entrée		Carottes râpées, vinaigrette	Velouté de potiron	Salade de pépinettes BIO, mimolette
Plat protidique	Steak haché de boeuf , sauce barbecue	Falafels, sauce tahini au fromage blanc	Émincé de dinde , pois chiches façon arrabiata	Filet de merlu MSC, sauce au citron
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Riz pilaf	Choux fleurs en gratin	Fondue d'épinards à l'ail
Dessert	Brie et fruit de saison	Far breton	Galette des rois frangipane	Yaourt aux fruits

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 12 au 16 janvier 2026

Végétarien

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Entrée		Salade de riz au thon	Radis rose beurre	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail
Plat protidique	Sauté de poulet forestière	Rôti de porc jus lié viande	Curry de lentilles corail	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Accompagnement	Potatoes au paprika	Petits pois au jus	Riz façon pilaf	Carottes glacées
Dessert	Kiri et fruit de saison	Salade de fruits	Galette des rois frangipane	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

*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 19 au 23 janvier 2026

Végétarien

	lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Entrée		Betterave aux pommes, vinaigrette exotique	Rosette lyonnaise et cornichons	Chou rouge, vinaigrette
Plat protidique	Œufs brouillés à la basquaise	Pollo alla cacciatora	Boulette à l'agneau façon irish stew	Colin MSC aux herbes et chèvre frais
Accompagnement	Écrasé de pommes de terre	Pâtes aux oeufs	Carottes au cumin	Penne HVE
Dessert	Emmental et fruit de saison	Panna cotta et coulis de fraise à l'italienne	Clafoutis aux poires	Compote de pêches

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 26 au 30 janvier 2026

Végétarien

	lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Entrée		Pamplemousse au sucre	Velouté de poireaux	Betteraves, vinaigrette
Plat protidique	Sauté de Boeuf au curry	Haché végétal BIO à la sauce tomate	Rôti de porc aux champignons	Parmentier de colin MSC
Accompagnement	Pommes noisettes	Tortis HVE	Carottes braisées	Salade verte, vinaigrette
Dessert	Saint Paulin et fruit de saison	Liégeois à la vanille	Cake à la poire	Salade de fruits

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 02 au 06 février 2026

Végétarien

	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Oeuf dur à la russe	Carottes râpées vinaigrette	Coleslaw purple
Plat protidique	Pulled pork	Bœuf façon bourguignon	Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	Escalope de porc à la moutarde
Accompagnement	Carottes Vichy	Brocolis à l'ail		Fondue de poireaux à la crème
Dessert	Crêpe sucrée	Compote de pomme et vanille	Flan nappé au caramel	Fromage blanc à la confiture de fraises

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 février 2026

Végétarien

	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Wrap crudités jambon	Salade de pommes de terre, cornichons et persil, vinaigrette	Rosette, cornichons
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Filet de poulet à la chinoise	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Rôti de porc sauce au miel
Accompagnement	Lentilles HVE	Nouilles chinoises	Haricots verts sautés	Ratatouille hivernale (carotte, champignon,
Dessert	Tomme noire et fruit de saison	Gâteau chinois	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Salade de fruits

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