



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 01 au 05 septembre 2025

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Melon	Tomates à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	
Plat protidique	Bolognaise	Dahl de lentilles vertes BIO	Filet de merlu MSC à la crème	Chipolatas
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Riz	Semoule HVE	Boulgour
Dessert	Yaourt aromatisé	Donut	Compote de pommes du chef	Mimolette et 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



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 08 au 12 septembre 2025

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Mousse de foie et cornichons	Duo de melons	Pastèque	
Plat protidique	Sauté de poulet LOCAL aux olives	Rôti de porc LOCAL au jus lié	Boulettes de blé façon thai et sa sauce thai basilic	Colombo de colin MSC
Accompagnement	Haricots verts sautés	Coquillettes HVE	Riz	Courgettes braisées
Dessert	Fromage blanc à la confiture de fraises	Île flottante du chef	Bâtonnet de glace au chocolat	Emmental et 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



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 15 au 19 septembre 2025

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Entrée	Melon	Œuf BIO dur mayonnaise	Tomates à la vinaigrette	
Plat protidique	Tortellini ricotta épinards	Émincé de dinde LOCAL sauce texane	Bœuf LOCAL façon bourguignon	Carbonara de saumon MSC
Accompagnement		Ratatouille du chef	Rosti de pommes de terre	Coquillettes HVE
Dessert	Crème dessert à la vanille	Compote de pêche	Fromage blanc LOCAL à la cassonade	Brie et 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



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 22 au 26 septembre 2025

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Entrée	Salade de fusillis BIO, jambon et maïs à la	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	
Plat protidique	Sauté de dinde LOCAL au citron et au gingembre	Omelette au fromage	Hachis Parmentier du chef	Fish and chips de colin MSC
Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule HVE	Salade verte à la vinaigrette	Haricots beurre persillés
Dessert	Choux chantilly	Entremets à la vanille	Compote de poire	Emmental et salade de fruits 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





Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 29 au 03 octobre 2025

	lundi 29	mardi 30	jeudi 2	vendredi 3
Entrée		Taboulé (semoule HVE)	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc LOCAL au curry	Rôti de dinde LOCAL à la sauce forestière	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Filet de merlu MSC à la sauce curry
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Haricots verts à l'étuvé		Choux-fleurs rôti
Dessert	Mimolette et fruit de saison	Compote de pommes du chef	Éclair au chocolat	Suisse sucré

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



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 06 au 10 octobre 2025

	lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Entrée		Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Coleslaw purple	Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Émincé de dinde LOCAL à la Louisiane	Bœuf LOCAL à la tomate	Omelette aux champignons de Paris	Colin MSC meunière
Accompagnement	Tomates à la provençale	Ratatouille du chef	Riz pilaf	Fondue de poireaux à la crème
Dessert	Brie et salade de fruits du chef	Compote de pommes du chef	Gâteau au yaourt du chef	Yaourt aromatisé

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



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 13 au 17 octobre 2025

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
Entrée	Chiffonnade de salade verte et croûtons à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade		Salade de riz, maïs et ciboulette à la vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet au thym	Jambon braisé	Encornets à l'espagnole
Accompagnement	Riz créole	Petits pois et carottes	Pommes de terre persillées	Haricots verts à l'étuvé
Dessert	Crème dessert à la vanille	Flan au caramel	Gouda et fruit de saison	Compote de pommes VER 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

