



## Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 03 au 07 novembre 2025

Végétarien

	lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Entrée		Endive à la pomme vinaigrette	Œuf dur BIO local mayonnaise	Salade de lentilles blondes au persil
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili sin carne pois local	Sauté de porc local à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce au citron
Accompagnement	Macaronis locale HVE	Riz créole	Brocolis à l'ail	Carottes braisées
Dessert	Brie et fruit de saison	Éclair au chocolat	Yaourt BIO à la vanille	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



\*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 10 au 14 novembre 2025

Végétarien

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée		Férieré	Radis noir râpé sauce rémoulade	Taboulé de boulgour d'Hiver
Plat protidique	Steak haché de boeuf sauce forestière		Parmentier de lentilles locale à la tomate	Filet de colin MSC sauce au citron
Accompagnement	Semoule HVE au beurre		Salade verte vinaigrette	Gratin d'épinard
Dessert	Gouda et fruit de saison		Fromage blanc nature local	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



\*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 17 au 21 novembre 2025

Végétarien

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Chou blanc aux pommes vinaigrette		Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Salade fromagère au gouda
Plat protidique	Omelette aux fines herbes	Beignet de calamar	Marmite du pêcheur au colin MSC	Tartiflette (reblochon AOP)
Accompagnement	Torsade de blé et pois chiches HVE	Petits pois au jus	Rata de légumes Hivernale du chef	Salade verte vinaigrette
Dessert	Compote de poires	Fromage et fruit de saison	Yaourt sucré local	Tarte aux myrtilles

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 24 au 28 novembre 2025

Végétarien

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée		Rosette	Betteraves vinaigrette gourmande	Salade de riz et maïs vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde local sauce miel moutarde	Tortellini ricotta épinards	Jambon braisé	Filet de hoki MSC sauce citron
Accompagnement	Gratin de choux fleurs		Purée de pomme de terre gratinée	Haricots verts sautés
Dessert	Cantal AOP et fruit de saison	Tarte aux pommes du chef	Donut	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

\*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 01 au 05 décembre 2025

Végétarien

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Entrée		Velouté de brocolis	Coleslaw purple	Pâtes tricolores, emmental vinaigrette
Plat protidique	Lapin chasseur	Bœuf local façon bourguignon	Pastasotto brocolis gorgonzola AOP	Dos de lieu à la bordelaise
Accompagnement	Pomme de terre vapeur	Macaronis HVE locale	Carotte gratinée	Purée de potiron
Dessert	Vache qui rit et fruit de saison	Compote de pommes HVE	Clafoutis aux poires	Yaourt sucré BIO

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 08 au 12 décembre 2025

Végétarien

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Entrée		Potage de légumes	Radis beurre	Pâté de campagne cornichons
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde local aux pommes	Galette à l'avoine au curry du chef sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce tartare
Accompagnement	Lentilles vertes au jus locale	Pommes noisettes	Riz créole aux petits légumes	Fondue d'épinards et pommes de terre
Dessert	Gouda et fruit de saison	Liégeois à la vanille	Roulé à la confiture d'abricot	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

\*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 15 au 19 décembre 2025

Végétarien

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Entrée		Salade exotique	Mousse de foie sur toasts	Salade de riz, maïs et ciboulette
Plat protidique	Boulette de blé façon thai et sa sauce	Sauté de boeuf local à la moutarde	Curry de dinde	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
Accompagnement	Brocolis gratinés	Penne HVE locale	Pomme pin	Haricots verts aux oignons
Dessert	Saint Paulin et fruit de saison	Salade de fruit du chef	Bûche de Noël au chocolat du chef	Suisse 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

\*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