



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 02 au 06 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Carottes rapées à la vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs	
P'tit protéique	Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine	Gratin de la mer colin MSC	Pastaotto aux brocolis et gorgonzola AOP	Riz à la tomate
Accompagnement	Pommes noisettes		Salade verte, vinaigrette	
Dessert	Fromage et fruit de saison	Île flottante	Smoothie à l'orange et à la banane	Pomme HVE

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.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 06 au 18 mars 2026

Menu Irlande

	lundi 6	mardi 10	jeudi 12	vendredi 18
Entrée		Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Soupe Irlandaise	Chou blanc râpé aux noix et Emmental, vinaigrette
P'tit protéique	Sauté de porc VF à la provençale	Risotto aux champignons et parmesan AOP	Beef Stew (ragoût de boeuf VBF)	Macaronis fapon Mac and fish MSC
Accompagnement	Boulgour		Carottes braisées	
Dessert	Fromage et fruit de saison	Beignet à la framboise	Cake Irlandais	Pêche rôtie et 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	Produit Local	Produit labellisé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 16 au 20 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
Entrée		Carottes et chou rouge façon coleslaw	Potage de légumes	Endives aux noix, vinaigrette
P'tit protéique	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet à la crème de poireaux	Jambalaya de légumes et haricots rouges	Calamar à la Napolitaine
Accompagnement	Lentilles vertes LOCALES au jus	Brocolis gratinés		Semoule HVE au beurre
Dessert	Fromage et fruit de saison	Semoule au lait	Crumble aux pommes	Ananas

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.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 28 au 27 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 26	vendredi 27
Entrée		Oeuf mimosa	Céleri rave sauce rémoulade	Fenouil fromage blanc, vinaigre de cidre
P'tit protéique	Fricassée de poulet VF aux champignons	Falafels, sauce tomate	Chipolatas VF aux herbes	Fish and chips de colin MSC
Accompagnement	Petits pois	Haricots plats en persillade	Purée de pommes de terre	Frites
Dessert	Emmental et fruit de saison	Gaufre au sucre glace	Flan pâtissier	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.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 30 au 03 avril 2026

Menu végétarien

Pâques

	lundi 30	mardi 31	jeudi 2	vendredi 3
Entrée		Céleri rapé à la pomme, vinaigrette	Carottes rapées, vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, mais et œufs durs, vinaigrette
P'tit protéique	Sauté de dinde VF aux pommes	Curry de lentilles corail	Lasagnes Bolognaise au boeuf VBF	Waterzooi de colin MSC
Accompagnement	Panais rôtis	Riz jaune		Haricots beurre persillés
Dessert	Mimolette et fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Compote de pommes VER	Nid de pâques

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.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 06 au 10 avril 2026

Menu végétarien

	lundi 6	mardi 7	jeudi 9	vendredi 10
Entrée			Concombres à la ciboulette	Choux fleurs mimosa, vinaigrette
P'tit protéique	Férié	Jambon braisé, sauce miel moutarde	Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Filet de lieu MSC, sauce à la crème
Accompagnement		Purée de pommes de terre		Petits pois aux oignons
Dessert		Fromage blanc et fruit de saison	Choux à la crème	Flan nappé au caramel

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.			

Agri Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Chevallé - 65000 La Roche Sur Yon