

Ecole Jeanne d'Arc				
Menu du 02 au 06 mars 2026				
Menu végétarien				
	lundi 2	mardi 3	jeudi 5	vendredi 6
Entrée		Carottes râpées à la vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs	
Plat protidique	Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine	Gratin de la mer colin MSC	Pastasotto aux brocolis et gorgonzola ADP	Riz à la tomate
Accompagnement	Pommes noisettes		Salade verte, vinaigrette	
Dessert	Fromage et fruit de saison	Ile 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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			

Ecole Jeanne d'Arc				
Menu du 07 au 13 mars 2026				
Menu irlandais				
	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
Entrée		Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Soupe irlandaise	Chou blanc râpé aux noix et Emmental, vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc VF à la provençale	Risotto aux champignons et parmesan ADP	Beef Stew (ragoût de boeuf VBF)	Macaronis façon Mac and fish MSC
Accompagnement	Boullgour		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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			

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
Plat protidique	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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			

Ecole Jeanne d'Arc				
Menu du 23 au 27 mars 2026				
Menu végétarien				
	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
Entrée		Oeuf mimosa	Céleri rave sauce rémoulade	Fenouil fromage blanc, vinaigre de cidre
Plat protidique	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	Fian 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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			

Ecole Jeanne d'Arc				
Menu du 30 au 03 avril 2026				
Menu végétarien			Pâques	
	lundi 30	mardi 31	jeudi 2	vendredi 3
Entrée		Céleri râpé à la pomme, vinaigrette	Carottes râpées, vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et œufs durs, vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde VF aux pommes	Curry de lentilles corail	Lasagnes Bolognaises 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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			

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
Plat protidique	Féié	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 et fruit de saison	Choux à la crème	Fian 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 biochimé
*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.			
Apj Restauration, S.A.S. au capital de 10 000 000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 Impasse Gaston Charvillat - 59500 La Neuve Sur Yver			