






## Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 27 au 01 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 27	mardi 28	jeudi 30	vendredi 1
Entrée		Concombre à la grecque	Pâté de campagne, cornichons	Férié
Plat protidique	Sauté de porc LOCAL VF à la moutarde  	Quiche ricotta épinards	Filet de hoki MSC en croûte d'herbes 	
Accompagnement	Coeur de blé	Salade verte, vinaigrette	Petits pois au thym	
Dessert	Fromage et fruit de saison	Ile flottante	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	

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 04 au 08 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 4	mardi 5	jeudi 7	vendredi 8
Entrée		Salade verte, maïs Emmental, croûtons,	Céleri rave râpé, vinaigrette	Férié
Plat protidique	Carbonara de saumon MSC 	Steak végétal	Porc LOCAL VF façon chai korma  	
Accompagnement	Tortis HVE 	Courgettes braisées	Semoule HVE 	
Dessert	Fromage et fruit de saison	Liégeois à la vanille	Mélange de fruits cuit aux épices	

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 11 au 15 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 11	mardi 12	jeudi 14	vendredi 15
Entrée		Œuf mimosa	Férié	Férié
Plat protidique	Bolognaise de lentilles vertes	Émincé de dinde VF, sauce au curry et à la pomme 		
Accompagnement	Coquillettes HVE 	Gratin de courgettes		
Dessert	Fromage et fruit de saison	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 

\*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 18 au 22 mai 2026

### Menu végétarien

	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Entrée		Chou blanc façon thaï	Oeuf dur à la russe	Salade de riz, maïs et ciboulette
Plat protidique	Merguez	Escalope de dinde panée au paprika	Boulettes de blé façon thaï, sauce tomate	Dos de lieu MSC, sauce beurre blanc 
Accompagnement	Boullgour	Flageolets à l'ail	Haricots beurre persillés	Ratatouille
Dessert	Fromage et fruit de saison	Mousseline à la noix de coco	Crumble à la poire et au chocolat	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 25 au 29 mai 2026

Menu végétarien

	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Entrée		Tomates à la mexicaine	Concombres, vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons
Plat protidique	Férié	Jambon braisé, sauce charcutière	Emincé de pois et blé, sauce curry coco	Filet de hoki MSC à la provençale
Accompagnement		Mogettes de Vendée LABEL ROUGE	Boulgour	Poivrons braisés
Dessert		Soupe de fruits rouges	Verrine de fraise et rhubarbe HVE en Crumble	Crème dessert pralinée

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 juin 2026

Menu végétarien

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Entrée		Pique-nique	Radis, beurre	Tzatziki aux betteraves
Plat protidique	Emincé de poulet VF, sauce créole		Curry de pois chiches et beurre de cacahuète	Marmite de colin MSC aux petits légumes
Accompagnement	Purée de courgettes		Boulgour aux petits légumes	Semoule HVE au beurre
Dessert	Fromage et fruit de saison		Coupe de fraises	Fromage blanc à la marmelade de litchi

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 juin 2026

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Entrée		Melon à la menthe fraîche	Rosette, cornichons	Gaspacho de tomates au basilic
Plat protidique	Cuisse de poulet VF rôti aux herbes	Oeufs florentine	Farfalles aux épinards et ricotta	Beignets de calamar
Accompagnement	Tian de légumes à l'italienne	Semoule HVE	Mélange de salades, vinaigrette	Riz pilaf
Dessert	Fromage et fruit de saison	Crème dessert pralinée	Flan pâtissier sans pâte	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 15 au 19 juin 2026

#### Menu végétarien

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Entrée		Concombres à la menthe	Melon	Salade de riz, betterave et ciboulette
Plat protidique	Émincé de porc LOCAL VF à la moutarde et au miel  	Sauté de poulet VF façon basquaise 	Falafels, sauce tomate au parmesan AOP 	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Brocolis	Flageolets à l'ail	Demi courgette rôtie au four aux herbes
Dessert	Fromage et fruit de saison	Gaufre au sucre glace	Ile flottante	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



\*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 22 au 26 juin 2026

#### Menu végétarien

	lundi 22	mardi 23	jeudi 25	vendredi 26
Entrée		Taboulé (semoule HVE) 	Bruschetta de tomates cerises et pesto	Wrap crudités jambon
Plat protidique	Axoia de dinde VF 	Jambon braisé	Galette d'avoine, carottes et curry, sauce tomate	Filet de hoki MSC, sauce au paprika acidulé 
Accompagnement	Salsifis	Tomates rôties	Gratin de brocolis à la béchamel	Pomme de terre grenaille aux oignons rouges
Dessert	Fromage et fruit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Cône glacé

*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 29 au 03 juillet 2026

#### Menu végétarien

	lundi 29	mardi 30	jeudi 2	vendredi 3
Entrée			Pomelos rose	Fin de l'école
Plat protidique	Oeufs brouillés aux fines herbes	Pique-nique	Pizza à la bolognaise	
Accompagnement	Semoule HVE 		Salade verte, vinaigrette	
Dessert	Fromage et ananas		Coupe 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