



Ecole Jeanne d'Arc

Menu du 31 au 04 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 31	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Concombre au maïs, vinaigrette	Salade fromagère, vinaigrette aigre douce	Duo de melons	
Plat protidique	Émincé de poulet, sauce soja	Sauté de porc à la provençale	Emincé végétal façon carbonara	Filet de merlu MSC, sauce citron
Accompagnement	Riz pilaf	Courgettes braisées	Pommes noisettes	Tomates provençales
Dessert	Cône glacé	Smoothie à la fraise et au basilic	Salade de fruits	Fromage 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



*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 07 au 11 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 7	mardi 8	jeudi 10	vendredi 11
Entrée		Radis, beurre	Pastèque	Taboulé
Plat protidique	Sauté de poulet aux olives	Omelette aux champignons de Paris	Chili con carne	Colombo de colin MSC
Accompagnement	Purée de patates douces	Lentilles HVE	Riz pilaf	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Dessert	Fromage et fruit de saison	Yaourt aux fruits	Éclair 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 14 au 18 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18
Entrée		Saucisson à l'ail, cornichons	Tomates, vinaigrette	Bâtonnets de concombres, sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Galette d'avoine et carotte au curry, sauce tomate	Sauté de poulet VF, sauce aux herbes	Bœuf façon bourguignon	Carbonara de saumon
Accompagnement	Haricots-verts à l'étuvé	Gratin de brocolis à la béchamel	Pommes de terre vapeur	Pennes HVE
Dessert	Fromage et fruit de saison	Mousse framboise	Panna cotta au coulis de cassis	Verrine de fruits frais

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 21 au 25 septembre 2026

Menu végétarien

Menu Brésil

	lundi 21	mardi 22	jeudi 24	vendredi 25
Entrée		Melon	Salade brésilienne (avocat, ananas, tomate, salade,	Coleslaw purple
Plat protidique	Sauté de dinde au citron et au gingembre	Boulettes de blé façon thai	Feijoada (cassoulet)	Rougail de colin MSC
Accompagnement	Boulgour	Légumes tajine	Riz	Haricots beurre persillés
Dessert	Fromage et fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Smoothie ananas et citron vert	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* 

*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 28 au 02 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	jeudi 1	vendredi 2
Entrée		Radis, beurre	Céleri rave aux pommes, vinaigrette	Taboulé
Plat protidique	Rôti de dinde VF, sauce forestière	Quiche au potimarron et au fromage	Escalope de porc VF gratinée à la moutarde	Gratiné de la mer au poisson MSC 
Accompagnement	Pommes de terre grenailles		Poêlée chinoise	Chou fleur rôti à l'ail
Dessert	Fromage et fruit de saison	Liégeois à la vanille	Clafoutis aux poires	Compote de pommes

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 05 au 09 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 5	mardi 6	jeudi 8	vendredi 9
Entrée		Carottes râpées, vinaigrette façon Maltaise	Chou rouge râpé, vinaigrette	Cœuf dur, mayonnaise
Plat protidique	Sauté de dinde, sauce chasseur	Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Couscous à la merguez	Filet de poisson MSC à la bordelaise 
Accompagnement	Purée de pommes de terre		Semoule HVE 	Butternut rôtie
Dessert	Fromage et fruit de saison	Yaourt aux fruits	Verrine de fruits frais	Beignet au chocolat

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 12 au 16 octobre 2026

Menu végétarien

Menu Halloween

	lundi 12	mardi 13	jeudi 15	vendredi 16
Entrée		Pâté de campagne	Oeufs araignées	Salade de riz, maïs et ciboulette, vinaigrette
Plat protidique	Boulettes de blé façon thai, sauce tandoori	Poisson frais du moment, sauce au citron	Steak haché, sauce tomate	Encornets à l'espagnole
Accompagnement	Quinoa crémeux	Petits pois au thym	Pommes noisettes	Haricots verts à l'étuvé
Dessert	Fromage et fruit de saison	Chou à la vanille	Panna cotta Oeil sanglant	Compote de poires

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