



# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

## Repas végétarien



lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Céleri rémoulade	Flan de légumes du chef	Salade de mâche emmental	Pâté de campagne cornichons
Sauté de poulet à la crème	<b>Bolognaise</b>	<b>Lasagnes aux légumes</b>	<b>Fricassée d'encornets</b>
Poêlée de haricots verts	<b>Riz</b>		<b>Poêlée de carottes</b>
Flan pâtissier	Fruit de saison	Poire au sirop	Mousse au chocolat et son biscuit

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

## Repas végétarien

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Betteraves râpées	Salade niçoise	Radis beurre	Carottes râpées
<b>Mijoté de dinde</b>	<b>Mini pennes façon Napolitaine</b>	<b>Parmentier au boeuf</b>	<b>Filet de poisson sauce ciboulette</b>
<b>Riz</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Cœurs de blé</b>
Yaourt local le petit vendéen 	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Petit suisse aromatisé

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Conseil d'Alma



# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

		Repas végétarien		Vendredi Saint			
lundi 25 mars		mardi 26 mars		jeudi 28 mars		vendredi 29 mars	
Céleri rémoulade		Mousse de foie		Concombre à la crème			
Chipolatas sauce tomate		Émincé de boeuf		Oeufs béchamel gratinés		Repas partage	
Riz		Carottes locales saveur cumin 		Macaroni			
Flan nappé caramel		Fruit de saison		Compote de fruits			

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api  
Concepteur & Chef

# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

**Repas végétarien**



lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	Salade de pâtes façon taboulé	Carottes râpées	Salade d'oeufs durs
<b>Férié</b>	<b>Paupiette au veau sauce tomate</b>	<b>Croissant au fromage</b>	<b>Émincé de volaille sauce forestière</b>
	<b>Chou chinois poêlé</b>	<b>Pommes de terre</b>	<b>Haricots verts</b>
	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouge	Tarte Normande

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

## Repas végétarien



lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Salade de concombres à l'aneth	Salade de betteraves en persillade	Taboulé	Radis beurre
Escalope de porc au jus	Sauté de dinde aux pommes	Croque Monsieur au fromage	Filet de poisson sauce aux moules
Semoule	Pennes	Brunoise de légumes poêlées	Coeurs de blé
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api  
Concepteur & Chef

# Ecole Jeanne d'Arc La Roche sur Yon



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

*Nos chefs cuisinent pour vos enfants*

Repas végétarien



Animation kebab

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Salade de mâche, croûtons, surimi	Taboulé	Carottes râpées	Rillettes de porc
Sauté de volaille safrané	Oeufs Florentine	Kebab	Filet de lieu
Riz parfumé		Potatoes	haricots beurre
Beignet	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan nappé chocolat

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.