

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Macédoine de légumes	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Pâté de campagne	Pamplemousse	Salade de pommes de terre au persil
Boulette à l'agneau, sauce Napolitaine	Omelette à la ciboulette	Saucisse de volaille	Carbonnade de porc	Gratiné de la mer au colin MSC
Semoule BIO	Riz BIO créole	Pommes de terre rôties au thym	Macaronis BIO	Choux-fleurs BIO gratinés
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Beignet à la framboise	Banane BIO au caramel	Clafoutis aux poires	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 Menu Cap sur les îles	Vendredi 21
Carottes BIO râpées, vinaigrette	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Salade de haricots verts BIO	Accra de morue	Saucisson à l'ail et cornichons
Saucisse de Toulouse	Oeufs florentine	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Rougail de saucisse fumées	Poisson frais MSC, sauce à la crème
Lentilles vertes BIO		Semoule BIO	Riz créole	Choux-fleurs BIO
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Compote de fruits	Crème dessert locale	Fruit BIO de saison	Crumble de fruits exotiques	Fruit BIO de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves BIO au maïs	Brocolis BIO aux amandes	Feuilleté au fromage	Céleri rave BIO , sauce rémoulade	Salade de riz BIO , maïs et ciboulette
Pilon de poulet Tex-Mex	Pâté Bourbonnais	Rôti de dinde, sauce crème	Steak burger au veau	Colin MSC pané
Polenta crémeuse	Salade verte	Purée de patates douces	Coeur de blé BIO	Ratatouille du chef
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Crème dessert locale vanille	Fruit BIO de saison	Gâteau à l'ananas	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Feuilleté au fromage	Concombres BIO, sauce bulgare	Oeuf dur mayonnaise	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Coleslaw BIO
Nuggets à la volaille	Boulettes au veau	Rôti de porc	Cassoulet	Poisson frais MSC
Petits légumes à la crème	Riz basmati façon pilaf	Poêlée campagnarde		Pommes de terre vapeur
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO du chef	Ile flottante	Éclair à la vanille	Cocktail de fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons	Pâté de campagne et cornichons	Friand au fromage	Salade de lentilles, vinaigrette	Chou blanc BIO , vinaigrette
Paupiette à la dinde	Merguez	Cordon bleu de dinde	Omelette fromagère	Filet de lieu MSC , sauce Bordelaise
Boulgour BIO	Légumes couscous	Choux-fleurs BIO gratinés	Haricots verts BIO	Riz de Camargue IGP pilaf
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Crème dessert locale à la vanille	Fruit BIO de saison	Éclair au chocolat	Clafoutis aux poires	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 Menu de Pâques	Vendredi 18
Radis	Betteraves BIO , vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Concombres aux dés de brebis, vinaigrette
Nuggets de blé	Sauté de dinde façon blanquette	Saucisse de Toulouse	Parmentier d'agneau	Poisson frais MSC
Semoule BIO	Coeur de blé BIO	Truffade Auvergnate au cantal AOP	Salade verte	Riz
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Crème dessert praliné	Gâteau au citron	Fruit BIO de saison	Île flottante de Pâques	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices