

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Friand au fromage	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette	Potage de légumes locaux
Escalope de dinde locale, sauce curry	Omelette à la ciboulette	Sauté de boeuf local, sauce au poivre	Rôti de porc local	Macaronis façon mac and fish MSC
Brocolis BIO poêlés	Riz BIO	Petits pois BIO au jus	Chou fleur gratiné	
Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO local	Camembert BIO
Fruit BIO de saison	Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Flan pâtissier chocolat	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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves BIO, vinaigrette à la pomme	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Potage aux légumes BIO	Pizza à la tomate et à la mozzarella
Saucisse locale fumée	Sauté de dinde façon blanquette	Escalope de porc local, jus à l'oignon	Haricots blanc façon blanquette	Pêche du moment, sauce à la crème
Lentilles vertes BIO	Brocolis BIO poêlés	Pommes de terre rissolées	Riz BIO	Fondue d'épinards BIO
Cantal AOP	Emmental	Camembert BIO	Yaourt sucré	Bleu local
Fromage blanc BIO à la confiture	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Crumble du chef aux pommes	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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Saucisson à l'ail	Potage aux légumes BIO	Cake au chorizo	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Chou blanc BIO aux pommes, sauce coleslaw
Sauté de dinde locale, sauce à l'échalote	Nuggets végétariens	Rôti de dinde locale, sauce crème	Sauté de porc local, sauce Dijonnaise	Fish and chips de colin MSC
Coquillettes BIO	Riz BIO pilaf	Purée de patates douces locales	Haricots verts BIO à l'ail	
Tomme noire	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO local	Bûchette au lait mélange	Brie
Coupe à la banane et au chocolat	Semoule au caramel	Fruit BIO de saison	Gâteau au yaourt du chef	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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2 Menu de Pâques	Vendredi 3
Crêpe au fromage	Endives, vinaigrette	Radis et beurre	Oeuf dur mayonnaise	Salade de riz, maïs et ciboulette
Saucisse de Toulouse locale	Curry de pois chiches	Boule de boeuf	Sauté de mouton au thym	Waterzooï de colin MSC
Haricots beurre à l'ail	Riz BIO pilaf	Coquillettes BIO	Flageolets à l'ail	Brocolis BIO à l'ail
Cantal AOP	Camembert BIO	Tomme blanche	Brie	Yaourt nature BIO
Compote de pommes BIO du chef	Fruit BIO de saison	Île flottante du chef	Entremets au chocolat	Salade de fruits BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Concombres BIO, sauce au fromage blanc	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons	Chou blanc BIO, sauce fromage blanc ail et curry	Friand au fromage
Merguez locale	Escalope de porc local, sauce Louisiane	Omelette fromagère	Filet de lieu MSC, sauce à la crème
Pommes de terre rissolées	Choux-fleurs BIO gratinés	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Bûchette de chèvre	Gouda
Fruit BIO de saison	Cake marbré au chocolat du chef	Liégeois à la vanille	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 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Pépinette, mozzarella et sauce cocktail	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Betteraves BIO , vinaigrette	Concombres au dés de brebis, vinaigrette	Salade de lentilles, vinaigrette
Pilon de poulet local rôti mariné	Filet de hoki MSC , sauce nantua	Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Bolognaise de pois BIO	Escalope de dinde locale , sauce miel moutarde
Haricots plats en persillade	Écrasé de pommes de terre locales du chef	Salade verte BIO , vinaigrette	Tortis BIO	Fondue d'épinards BIO à la crème
Yaourt BIO local nature	Brie	Saint Paulin	Cantal AOP	Bleu local
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO du chef	Fruit BIO de saison	Gâteau au citron	Salade de fruits frais

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

Midi - École Jeanne d'Arc

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade verte BIO aux croûtons, vinaigrette	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de coquillettes BIO , sauce cocktail
Sauce carbonara	Omelette nature	Escalope de porc local , sauce au curry et pomme	Steak haché de boeuf, sauce au bleu	Pêche du moment, sauce citron
Pennes BIO	Boulgour BIO	Brocolis aux oignons	Potatoes au paprika	Carottes et navets braisés au miel
Bûchette au lait mélange	Yaourt BIO local	Camembert BIO	Emmental	Saint Nectaire AOP
Compote de pommes BIO du chef	Banane au caramel	Liégeois à la vanille	Tarte aux pommes du chef	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 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Céleri rave BIO , sauce rémoulade	Concombres à la Grecque	Radis	Pamplemousse
Rougail de saucisses fumées locales	Mac'n'cheese BIO	Haut de cuisse de poulet local rôti aux herbes	Sauté de porc local à la moutarde
Riz BIO pilaf au thym		Pâté Bourbonnais	Semoule BIO
Yaourt nature BIO	Tomme noire	Fourme d'Ambert AOP	Bûchette au lait mélange
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO du chef	Flan nappé au caramel	Roulé à la confiture de fraises

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