

MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner, Dîner

Du lundi 4 mars 2024 Au vendredi 8 mars 2024

Edité le mar. 13/02/2024

lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Taboulé A	Macedoine mayonnaise A CE2	Asperges vinaigrette A	Pamplemousse rose + sucre A	Potage poireaux A
Omelette Fraiche au fromage A	Escalope de dinde LR sauce tomate A	Côte de porc échine A	Escalope de veau hache sauce échalote A	Filet de poisson sauce Beurre citron A
Poêlée ratatouille A	Frites A	Flageolets verts cuisinés A CE2	Carottes ail et persil A	Semoule BIO et son bouillon A
Riz blanc A		Cordiale ligne persillés A CE2	Macaroni A	Fenouil persillés A
Yaourt aromatisé A	Comté portions AOP A	Kiri A	Fromage blanc sucré A	Petit suisse aromatisé A
Cantal jeune AOP à la coupe A	Samos A		Mimolette à la coupe A	Chanteneige A
Purée pomme-ananas A	Mousse au chocolat A	Fruit de saison Mercredi BIO A	Moelleux chocolat A	Purée de poire A
Cocktail de fruits A	Flan nappé caramel BIO A		Beignet aux chocolat noisette A	Pomme cuite caramélisée A
Fruit de saison BIO Lundi A			Fruit de saison BIO Jeudi A	
Fruit de saison BIO Lundi 2			Fruit de saison BIO Jeudi 2	



Fait maison



Label Rouge



Volaille Française



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner

Edité le ven. 16/02/2024

Du lundi 11 mars 2024 Au vendredi 15 mars 2024

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Terrine de campagne cornichon A	Endives Mimolette A Cont LF	Carottes râpées BIO vinaigrette A Cont LF	Potage de légumes A	Saucisson sec + beurre A
Bœuf bourguignon A	Poisson à la bordelaise A	Filet de poulet Egalim sauce moutarde A 	Sauté de porc à la normande A 	Lasagnes bolognaise maison A
Pommes de terre vapeur BIO A 	Nouilles A	Quinoa A 	Semoule et son bouillon A	Salade verte vinaigrette légume A 
Poêlée villageoise persillée A	Courgettes gratinée A	Haricots beurre persillés A	Aubergines à l'huile d'olive A 100% LF	Cont LF
Emmental à la coupe A	Fromage blanc à la fraise BIO A	Saint-paulin A	Petits suisses nature sucré A	Vache qui rit BIO A
Chavroux A	 Yaourt citron BIO A 	 Yaourt aromatisé A 	Tomme de vache AOP à la coupe A 	
Purée pomme-ananas A	Madeleine A 	Purée de pomme BIO A 	Pomme cuite caramélisée A 	Clafoutis Violet aux quetsches A   
Cocktail de fruits A	Petit beurre A		Pêches au sirop A	
Fruit de saison BIO Lundi A 			Fruit de saison BIO Jeudi A 	
Fruit de saison BIO Lundi 2 			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégée (IGP)

MENU JEANNIE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner, Dîner

Du lundi 18 mars 2024 Au vendredi 22 mars 2024

Edité le mar. 13/02/2024

lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Betteraves vinaigrette BIO A 	Saucisson sec + cornichon A	Salade Coleslaw A 100% LF	Potage de légumes A 	Salade frisée lardon maïs A
Cordon bleu de dinde	Escalope de dinde LR sauce curry A  	Filet de poisson sauce Beurre citron A	Rôti de porc au jus A	Hachis parmentier Végé BIO A 
Poêlée ratatouille A	Penne A 	Purée de patate douce cuisinée A	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'olive A	Salade verte vinaigrette légume A 
Boulgour A	Salsifis tomate A	Champignons de paris persillé A	Yaourt nature sucré BIO A	Cont LF
Kiri A	Brie de Meaux AOP à la coupe A	Fromage ail et fines herbes A	Yaourt nature sucré BIO A	Edam A
Yaourt vanille BIO A  	Bûche de chèvre à la coupe A 	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe A  	Comté à la coupe AOP A 	
Purée de poire A	Compote pomme-vanille A	Tarte aux pommes normande A	Compte pomme framboise A 	Oeufs au lait A 
Crème dessert vanille A	Cocktail de fruits A		Poires au sirop Sauce chocolat A	Liégeois chocolat A
Banane BIO A 			Fruits de saison Jeudi 2	
Fruits de saison Lundi 2 A 			Fruits de saison Jeudi A	



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Label Rouge



Volaille Française



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

MENU JEANNIE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner, Dîner

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 29 mars 2024

Edité le mar. 13/02/2024

lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Macédoine mayonnaise A CE2	Céleri rémoulade A	Betteraves vinaigrette A		
Pièce de poulet rôti Egalim A	Filet de poisson sauce beurre blanc A	Sauté de dinde LR sauce madère A		
Haricots verts BIO persillés A Torti BIO A	Purée A Duo de carottes persillés A CE2	Semoule BIO et son bouillon A Biettes persillées A	Thème PÉRIGORD	BOL de riz basmati 330G sauce tomate A
Fromage blanc sucré BIO A Emmental à la coupe A	Gouda BIO A Petits suisses nature sucré A	Yaourt nature sucré A		
Pomme cuite caramélisée A Purée pomme-ananas A Fruits de saison Lundi A Fruits de saison Lundi 2 A	Compote pomme-abricot A Pêches au sirop A	Fruits de saison Mercredi A		Fruits de saison Vendredi A Fruits de saison Vendredi 2



Agriculture Biologique (AB)



Label Rouge



Marine Stewardship Council



Volaille Française



Agriculture Biologique européenne

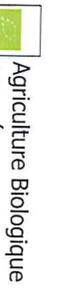
MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner, Dîner

Du mardi 2 avril 2024 Au vendredi 5 avril 2024

mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
Carottes râpées vinaigrette A 100% LF	Salade verte croûtons maïs A	Avocat mayonnaise A	
Escalope de veau hache sauce échalote A	Sauté de porc à la provençale et olive verte A	Filet de poisson meunière A	
Pommes de terre crispers A Carottes ail et persil A	Courgettes persillée A Quinoa A	Gratin de brocolis A Purée BIO A	
Camembert A	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe A Kiri chèvre A	Yaourt velouté fruits A	
Purée de poire BIO A	Flan chocolat BIO A Liégeois chocolat A Fruits de saison Jeudi A Fruits de saison Jeudi 2	Fromage blanc vanille A Galette bretonne A Palmito A	

de Paris

de Paris



MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE Déjeuner, Dîner

Edité le mar. 13/02/2024

Du lundi 8 avril 2024 Au vendredi 12 avril 2024

lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Saucisson à l'ail + cornichon A	Betteraves vinaigrette A	Friand au fromage A	Potage d'asperge A	Macédoine mayonnaise A
Parmentier de canard A	Boulettes végétarienne A	Paupiette de volaille sauce forestière A	Sauté de veau tomate A	Filet de poisson du jour + citron A
Salade verte vinaigrette légume A	Carottes ail et persil BIO A	Flageolets verts cuisinés A	Riz basmati A	Purée de butternut cuisinée A
Cont LF	Coquillette BIO A	Haricots verts persillés A	Endives au jus de veau A	Semoule BIO A
Cantal jeune AOP A	Fromage ail et fines herbes A	Emmental BIO A	Mimolette à la coupe A	Petit suisse aromatisé BIO A
Brie de Meaux AOP à la coupe A	Ossau-iraty AOC à la coupe A	Vache qui rit A	Vache qui rit A	Petits suisses nature sucré A
Mousse au caramel beurre salé A	Mousse au chocolat BIO A	Fruits de saison Mercredi A	Flan nappé caramel BIO A	Poires au sirop Sauce chocolat A
Liégeois vanille A	Liégeois chocolat A	Crème dessert vanille BIO A	Crème dessert vanille BIO A	Compote pomme framboise A
Fruit de saison BIO Lundi 2	Fruit de saison BIO Lundi 2	Fruits de saison Jeudi A	Fruits de saison Jeudi A	
Fruit de saison BIO Lundi A	Fruit de saison BIO Lundi A	Fruits de saison Mercredi A	Fruits de saison Jeudi 2	



Fait maison



Viande de Veau Française



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)