

# MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN Déjeuner

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	Boulettes végétarienne A	Pané de petits légumes A	Crousti fromage A	Tortilla aux pommes de terre oignons A
Poêlée ratatouille A	Frites A	Flageolets verts cuisinés A CE2	Carottes ail et persil A	Fenouil persillés A
Riz blanc A		Cordiale ligne persillés A CE2	Macaroni A	Semoule BIO A
Yaourt aromatisé A	Conté portions AOP A	Kiri A	Fromage blanc sucré A	Petit suisse aromatisé A
Cantal Jeune AOP à la coupe A 	Samos A		Mimollette 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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique européenne

# MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN 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
Oeufs durs mayonnaise A	Endives Minolette A Cont LF	Carottes râpées BIO vinaigrette A Cont LF	Potage de légumes A	Concombre vinaigrette A Cont LF
Saucisse végétarienne A	Omelette nature A	Nuggets de blé A		Lasagnes bolognaise Végé maison A
Pommes de terre vapeur BIO A	Nouilles A	Quinoa A	Semoule A	Salade verte vinaigrette légume A Cont LF
Poêlée villageoise persillée A	Courgettes gratinée A	Haricots beurre persillés A	Légumes couscous Végé A	
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	Madeline 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



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégée (IGP)

MENU JEANNIE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN Déjeuner

Edité le mar. 13/02/2024

Du lundi 18 mars 2024 Au vendredi 22 mars 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	Oeufs durs mayonnaise A	Salade Coleslaw A 100% LF	Potage de légumes A	Salade verte croustons maïs A
Cordon bleu végétarien A	Nuggets de blé A	Boulettes végétarienne A	Omelette nature fraiche A	Hachis parmentier Végé BIO A
Poêlée ratatouille A	Penne A	Purée de patate douce cuisinée A	Champignons de paris persillé A	Salade verte vinaigrette légume A Cont LF
Boulgour A	Salsifis tomate A		Haricots blancs au jus A	
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	Compote 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 Jeudi A	



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

MENU JEANNIE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 29 mars 2024

Lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Macedoine mayonnaise A CE2	Céleri rémoulade A	Betteraves vinaigrette A	F	
Nuggets de blé A	Saucisse végétarienne A	Oeufs durs nature A		
Haricots verts BIO persillés A AB Torti BIO A	Purée A Duo de carottes persillés A	Blettes persillées A Semoule BIO A	Thème	BOL de riz basmati 330G sauce tomate A
Fromage blanc sucré BIO A AB Emmental à la coupe A	Gouda BIO A CE2 Petits suisses nature sucré A	Yaourt nature sucré A	PÉRISSARD	
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)



Agriculture Biologique européenne

MENU JEANNIE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN Déjeuner

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 croustons maïs A	Avocat mayonnaise A	
Boulettes végétarienne A	Lasagne aux légumes A	Pané de petits légumes 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-neictaire 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	



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Appellation d'Origine  
Protégée (AOP)



Indication Géographique  
Protégée (IGP)



Agriculture Biologique  
européenne

MENU JEANNE D'ARC COLLEGE LYCEE VEGETARIEN Déjeuner

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
Boulgour en salade A	Betteraves vinaigrette A	Friand au fromage A	Potage d'asperge A	Macédoine mayonnaise A
Omelette nature fraiche A	Boulettes végétarienne A	Oeufs durs nature A	Crousti fromage A	Egrene végétal A
Salade verte vinaigrette légume A Cont LF Purée A	Carottes ail et persil BIO A Coquillettes BIO A	Flageolets verts cuisinés A CE2 Haricots verts persillés A CE2	Riz basmati A Endives cuites A	Purée de butternut cuisinée A Semoule BIO A
Cantal jeune AOP A Brie de Meaux AOP à la coupe A	Ossau-iraty AOC à la coupe A Fromage ail et fines herbes A	Emmental BIO A	Mimolette à la coupe A Vache qui rit A	Petit suisse aromatisé BIO A Petits suisses nature sucré A
Fruit de saison BIO Lundi A Fruit de saison BIO Lundi 2 Liégeois vanille A	Mousse au chocolat BIO A Liégeois chocolat A	Fruits de saison Mercredi A	Fruits de saison Jeudi A Fruits de saison Jeudi 2 Flan nappé caramel BIO A Crème dessert vanille BIO A	Poires au sirop Sauce chocolat A Compote pomme framboise A
Mousse au caramel beurre salé A				



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)