



MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 4 mars 2024 Au vendredi 8 mars 2024

| lundi 4 mars 2024 | mardi 5 mars 2024 | jeudi 7 mars 2024 | vendredi 8 mars 2024 |
|---|---|------------------------------|--|
| Taboulé A | Betteraves vinaigrète BIO A | Pamplennousse rose + sucre A | Potage poireaux A |
| Omelette Fraiche au fromage A | Boulettes végétarienne A | Crousti fromage A | Tortilla aux pommes de terre oignons A |
| Poêlée ratatouille A | Frites A | Carottes ail et persil A | Semoule BIO A |
| Yaourt aromatisé A | Comté portions AOP A | Mimolette à la coupe A | Petit suisse aromatisé A |
| Fruit de saison BIO Lundi A | Flan nappé caramel BIO A | Moelleux chocolat A | Pomme cuite caramélisée A |
|  |  | | |



Agriculture Biologique (AB)





Fait maison



Agriculture Biologique européenne

MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 11 mars 2024 Au vendredi 15 mars 2024

| lundi 11 mars 2024 | mardi 12 mars 2024 | jeudi 14 mars 2024 | vendredi 15 mars 2024 |
|--|--|---|---|
| Oeufs durs mayonnaise A | Endives Mimolette A Cont LF | Potage de légumes A | Concombre vinaigrette A Cont LF |
| Saucisse végétarienne A | Omelette nature A |  | Lasagnes bolognaise Végé maison A |
| Poêlée villageoise persillée A | Nouilles A | Semoule A | Salade verte vinaigrette légume A  |
| Emmental à la coupe A | Fromage blanc à la fraise BIO A  | Légumes couscous Végé A | Tomme de vache AOP à la coupe A    |
| Fruit de saison BIO Lundi A  | Madeleine A  | Petits suisses nature sucré A | Fruit de saison BIO Jeudi A  Clafoutis Violet aux quetsches A    |



Fait maison



Vande Bovine
Française



Agriculture Biologique
(AB)



Agriculture Biologique
européenne



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)

MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 18 mars 2024 Au vendredi 22 mars 2024

| lundi 18 mars 2024 | mardi 19 mars 2024 | jeudi 21 mars 2024 | vendredi 22 mars 2024 |
|------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Betteraves vinaigrette BIO A | Oeufs durs mayonnaise A | Potage de légumes A | Salade verte croustons maïs A |
| Cordon bleu végétarien A | Nuggets de blé A | Omelette nature fraîche A | Hachis parmentier Végé BIO A |
| Poêlée ratatouille A | Penne A | Haricots blancs au jus A | Salade verte vinaigrette légume A |
| Yaourt vanille BIO A | Brie de Meaux AOP à la coupe A | Yaourt nature sucré BIO A | Conté à la coupe AOP A |
| Banane BIO A | Compote pomme-vanille A | Fruits de saison Jeudi A | Liégeois chocolat A |



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 29 mars 2024

| lundi 25 mars 2024 | mardi 26 mars 2024 | jeudi 28 mars 2024 | vendredi 29 mars 2024 |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------|--|
| Macedoine mayonnaise A | Céleri rémoulade A | | Taboulé A |
| CE2 | | <i>Thoune</i> | Tortilla aux pommes de terre oignons A |
| Nuggets de blé A | Saucisse végétarienne A | | Epinards à la crème A |
| Haricots verts BIO persillés A | Purée A | | |
| Fromage blanc sucré BIO A | Gouda BIO A | <i>PERIGORD</i> | Saint-môret A |
| Fruits de saison Lundi A | Compote pomme-abricot A | E | Fruit de saison BIO Vendredi |



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne

MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du mardi 2 avril 2024 Au vendredi 5 avril 2024

| mardi 2 avril 2024 | jeudi 4 avril 2024 | vendredi 5 avril 2024 |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Salade verte croûtons maïs A | Avocat mayonnaise A |
| Pepers | Lasagne aux légumes A | Pané de petits légumes A |
| de | Quinoa A | Gratin de brocolis A |
| Pepers | Saint-nectaire AOC AOP à la coupe A | Fromage blanc vanille A |
| | Flan chocolat BIO A | Galette bretonne A |



Fait maison



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique
européenne

MENU JEANNE D'ARC MATER VEGETARIEN Déjeuner

Du lundi 8 avril 2024 Au vendredi 12 avril 2024

| lundi 8 avril 2024 | mardi 9 avril 2024 | jeudi 11 avril 2024 | vendredi 12 avril 2024 |
|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|
| Boulgour en salade A | Salade de lentilles vinaigrette A | Potage d'asperge A | Macédoine mayonnaise A |
| Omelette nature fraiche A | Boulettes végétarienne A | Crousti fromage A | CE2 Egrene végétal A |
| Salade verte vinaigrette légume A | Carottes ail et persil BIO A | Riz basmati A | Purée de butternut cuisinée A |
| Cont LF Purée A | AB Ossau-iraty AOC à la coupe A | Mimolette à la coupe A | Petit suisse aromatisé BIO A |
| Cantal jeune AOP A | AOC Mousse au chocolat BIO A | Crème dessert vanille BIO A | AB Poiras au sirop Sauce chocolat A |
| Fruit de saison BIO Lundi A | AB Mousse au chocolat BIO A | AB Crème dessert vanille BIO A | AB Poiras au sirop Sauce chocolat A |



Fait maison



Agriculture Biologique (AB)



Agriculture Biologique européenne



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)