

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 1 septembre 2025 au vendredi 5 septembre 2025**



	Lundi 01/09	Mardi 02/09	Jeudi 04/09	Vendredi 05/09
Déjeuner	Betteraves vinaigrette BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Melon	Rosette + cornichon
	Ravioli de bœuf sauce tomate 	Escalope de dinde Egalim sauce tomate 	Pomme de terre farcie	Filet de poisson en marinade 
	Salade verte vinaigrette légume 	Torti BIO 	Haricots vert persillés BIO  	Riz basmati
	Fromage blanc sucré	Petit-suisse sucré BIO 	Camembert BIO 	Fromage blanc sucré BIO 
	Fruit de saison BIO Lundi 	Compote pomme framboise	Tarte aux pommes BIO 	Fruit de saison BIO Vendredi 

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 8 septembre 2025 au vendredi 12 septembre 2025**



	Lundi 08/09	Mardi 09/09	Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
Déjeuner	Taboulé BIO 	Salade verte emmental 	Avocat vinaigrette	Radis beurre 
	Pièce de poulet rôtie Egalim 	Parmentier de cabillaud et patate douce 	Saute de Bœuf BIO saveur du sud 	Tarte au fromage BIO  
	Légumes couscous		Coquillette BIO 	Poêlée gourmande légumes grillés 
	Yaourt nature sucré BIO 	Mimolette à la coupe	Edam à la coupe	Fromage blanc sucré
	Purée pomme-coing 	Purée de pomme BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Biscuit

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 15 septembre 2025 au vendredi 19 septembre 2025**



	Lundi 15/09	Mardi 16/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09
Déjeuner	Fonds d'artichaut vinaigrette	Terrine de campagne BBC cornichon A	Betteraves vinaigrette BIO 	feuilleté au chèvre
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière 	Sauté de veau BIO façon Osso Bucco   	Cuisse de poulet sauce Basquaise 
	Gratin de Chou-fleur	Purée	Carottes ail et persil BIO 	Courgettes persillée BIO 
	Petit-suisse sucré BIO 	Gouda BIO 	Yaourt nature sucré	Kiri chèvre
	Liégeois pomme fraise coulis de cassis 	Purée de pêche 	Purée pomme-ananas	Flan nappé caramel

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 22 septembre 2025 au vendredi 26 septembre 2025**



	Lundi 22/09	Mardi 23/09	Jeudi 25/09	Vendredi 26/09
Déjeuner	Poireaux vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise BIO 	Repas à thème	Tomate Mozza 
	Filet de poisson sauce Beurre citron 	Egréné végé massala 		Rôti de porc BIO au jus 
	Farfalle	Lentilles carottes BIO 		Carottes tronçons au miel 
	Yaourt vanille BIO 	Camembert		Saint-môret BIO 
	Purée de poire BIO  	Compote pomme-cassis		Cocktail de fruits 

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 29 septembre 2025 au vendredi 3 octobre 2025**



	Lundi 29/09	Mardi 30/09	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
Déjeuner	Taboulé BIO 	Salade de lentilles BIO vinaigrette 	Sardine à la tomate	Radis beurre 
	Sauté d'agneau à l'orientale 	Hachis parmentier végétarienne VGT	Bœuf BIO bourguignon 	Filet de poisson en marinade 
	Haricots verts BIO persillés 	Salade verte vinaigrette légume 	Courgettes persillée BIO 	Potatoes Pop's 
	Edam BIO 	Petits suisses nature sucré	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Yaourt aromatisé BIO 
	Poires au sirop Sauce chocolat VGT	Purée pomme-banane VGT	Tarte abricotine	Purée pomme-coing VGT

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 6 octobre 2025 au vendredi 10 octobre 2025**



	Lundi 06/10	Mardi 07/10	Jeudi 09/10	Vendredi 10/10
Déjeuner	Pamplemousse rose + sucre	Salade verte croutons maïs	Macédoine mayonnaise 	Rillettes de poulet+cornichon
	Tomate farcie	Filet de poisson meunière 	Joue de boeuf sauce tomate 	Pièce de poulet rôtie Egalim 
	Semoule BIO et son bouillon 	Torti BIO 	Courgettes persillée	Epinards à la crème
	Brie	Tomme noire	Petit-suisse sucré BIO 	Gouda
	Liégeois banane chocolat	Glace Timbale vanille chocolat	Purée de poire 	Ananas au sirop

**MENU JEANNE D ARC MATER**  
**Du lundi 13 octobre 2025 au vendredi 17 octobre 2025**



	Lundi 13/10	Mardi 14/10	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
Déjeuner	Salade de pomme de terre crudité vgte	Salade de haricots beurre crudités 	Champignons vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Rôti de porc BIO sauce moutarde 	Tortilla aux pommes de terre oignons	Saute de Bœuf BIO saveur du sud 	Filet de poisson du jour + citron 
	Carottes ail et persil	Salade verte vinaigrette légume 	Haricots plats persillés	Gnocchi à l'italienne
	Mimolette à la coupe	Yaourt nature sucré BIO 	Edam à la coupe	Chanteneige BIO 
	Liégeois chocolat	Purée pomme-banane 	Crème dessert praliné	Poires au sirop Sauce chocolat 



Agriculture Biologique (AB)



Volaille Française



Fait maison



Viande Bovine Française



Certification Environnementale niv. 2



100% légumes frais



Contient des légumes frais



Marine Stewardship Council



Viande de Veau Française



Agriculture Biologique européenne



Végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)