

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 7 novembre 2025



	Lundi 03/11	Mardi 04/11	Mercredi 05/11	Jeudi 06/11	Vendredi 07/11
Déjeuner	Salade de pates crudité vgt	Mini roulé au fromage	Betteraves vinaigrette BIO 	Soupe à l'oignon maison 	Salade verte croutons A 
	Pizza mozzarella	Saucisse végétarienne 	Pané de petits légumes	Cordon bleu végétarien 	Lasagnes bolognaise Végé maison A 
	Salade verte vinaigrette légume 	Riz basmati	Semoule BIO et son bouillon 	Frites	
		Duo de carottes persillés 	Haricots verts persillés 	Navets persillés 	
	Emmental AOC à la coupe 	Gouda BIO 	Yaourt nature sucré	Mimolette à la coupe	Yaourt aromatisé BIO 
	Fromage blanc sucré BIO 	Chanteneige		Brie à la coupe/portion 	Saint-môret
	Riz au lait vanille	Compote pomme-abricot	Purée de poire BIO 	Liégeois au café	Purée de pêche 
	Semoule au lait	Cocktail de fruits 		Flan nappé caramel BIO 	Ananas morceaux coupelle au sirop 
	Banane BIO 			Fruit de saison BIO Jeudi 	
	Fruits de saison Lundi 2 A			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 10 novembre 2025 au vendredi 14 novembre 2025



Lundi 10/11
Oeufs durs vinaigrette
Croque fromage A
Salade verte vinaigrette légume
Yaoourt vanille BIO
Yaoourt citron BIO
Purée pomme fraise
Pêches au sirop
Fruit de saison BIO Lundi
Fruit de saison BIO Lundi

Déjeuner

Mercredi 12/11	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11
Chou blanc noix, raisins vinaigrette A	Salade de pomme de terre crudité vgte	Concombre BIO vinaigrette
Boulettes végétarienne	Omelette Fraiche au fromage BIO	Nuggets de blé
Pommes de terre crispers	Quinoa	Farfalle
Haricots beurre persillés	Courgettes persillée BIO	Epinards à la crème
Camembert BIO	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe	Rondelé nature
	Vache qui rit A	Fromage blanc sucré BIO
Purée de poire BIO	Crème dessert vanille BIO	Bande aux agrumes
	Liégeois chocolat	Tarte Amandine aux poires
	Fruits de saison Jeudi	
	Fruits de saison Jeudi	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 17 novembre 2025 au vendredi 21 novembre 2025



	Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Déjeuner	Oeufs durs mayonnaise	Radis beurre	Salade de pomme de terre crudité vgte	Concombre BIO vinaigrette	Potage potiron maison
	Hachis parmentier végétarien	Crousti fromage	Pané de petits légumes	Egrene végétal	Boulettes végétarienne
	Salade verte vinaigrette légume	Semoule et son bouillon	Flageolets verts cuisinés	Riz basmati	Semoule BIO et son bouillon
		Butternut cube roti à l'huile d'olive	Cordiale ligne persillés	Haricots plats persillés	Courgettes persillée
	Cantal jeune AOP à la coupe	Ossau-iraty AOC à la coupe	Edam BIO	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé BIO
	Yaourt aromatisé BIO	Samos		Mimolette	Yaourt nature sucré
	Cocktail de fruits BIO	Mousse au chocolat BIO	Purée de pêche	Moelleux chocolat	Compote pomme framboise
	Liégeois banane chocolat A	Crème dessert praliné		Tarte abricotine	Purée pomme-ananas
	Fruit de saison BIO Lundi			Fruit de saison BIO Jeudi	
	Fruit de saison BIO Lundi			Fruit de saison BIO Jeudi	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 24 novembre 2025 au vendredi 28 novembre 2025



	Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Déjeuner	Macédoine mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette 	Champignons vinaigrette	REPAS A THEME	Potage St Germain maison 
	Saucisse végétarienne 	Pané de petits légumes	Omelette nature		Lasagnes légumes au pesto 
	Petits pois carottes BIO 	Coquillette	Purée		Salade verte vinaigrette légume 
		Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Haricots vert persillés BIO  		
	Edam BIO 	Saint-môret BIO  	Saint-paulin		Tomme de vache AOP à la coupe   
	Saint-paulin	Fromage blanc sucré			Brie à la coupe/portion 
	Crème au caramel	Pêches au sirop 	Liégeois Mangue passion		Flan nappé caramel BIO 
	Crème dessert vanille	Poires au sirop Sauce chocolat 			Flan chocolat 
	Fruit de saison BIO Lundi 2 				
	Fruit de saison BIO Lundi 				
				Fruit de saison BIO Jeudi 	
				Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 1 décembre 2025 au vendredi 5 décembre 2025



Déjeuner

Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12
Potage de tomate BIO  	Endives en vinaigrette 	Salade Coleslaw A 	Macédoine mayonnaise BIO 	Chou rouge BIO vinaigrette 
Cordon bleu végétarien 	Tortilla aux pommes de terre oignons 	Boulettes végétarienne 	Crousti fromage 	Hachis parmentier végétarienne 
Semoule et son bouillon	Riz thaï	Tagliatelles BIO  	Haricots blancs au jus 	Salade verte vinaigrette légume 
Navets persillés 	Duo de carottes persillés 		Champignons de paris persillé	
Kiri	Gouda BIO 	Fromage blanc sucré BIO  	Yaourt nature sucré BIO 	Comté à la coupe AOP 
Yaourt aromatisé BIO  	Edam BIO 		Saint-nectaire  	Cantal jeune AOP 
Poires au sirop Sauce chocolat 	Compote pomme-vanille 	Cocktail de fruits 	Liégeois vanille	Purée pomme fraise 
Eclair au café	Compote pomme-abricot		Crème dessert praliné	Pomme cuite caramélisée
Banane BIO 			Fruit de saison BIO Jeudi 	
Fruit de saison BIO Lundi 2 			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 12 décembre 2025



Déjeuner

Lundi 08/12	Mardi 09/12	Mercredi 10/12	Jeudi 11/12	Vendredi 12/12
Salade verte vinaigrette 	Céleri BIO rémoulade 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Soupe à l'oignon maison 	Endives aux noix 
Oeufs durs nature	Saucisse végétarienne 	Emincé végétal façon Wok 	Nuggets de blé 	Crousti fromage
Torti	Frites	Semoule BIO 	Gratin dauphinois 	Riz Pilaf
Brocolis persillés		Blettes persillées 	Poêlée ratatouille 	Epinards nature
Petits suisses nature sucré	Gouda à la coupe	Yaourt nature sucré BIO 	Mimolette à la coupe	Compote pomme-abricot
Emmental BIO 	Roquefort portions 		Chanteneige	Cocktail de fruits 
Moelleux chocolat	Compote pomme framboise	Fruit de saison Mercredi BIO 	Liégeois au café	Petit beurre
Eclair au chocolat	Poires au sirop Sauce chocolat 		Liégeois chocolat	Galette bretonne
Fruits de saison Lundi			Fruit de saison BIO Jeudi 	
Fruits de saison Lundi 2			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 15 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025



	Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Déjeuner	Potage potiron maison	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé nature	REPAS DE NOEL	Concombre BIO vinaigrette
	 Boulettes végétarienne	 Chili végétarien A	Tarte à l'oignon		  Cordon bleu végétarien
	Macaroni	 Riz basmati	Carottes ail et persil BIO		 Lentilles
	Champignons de paris persillé		 		
	Samos	Tomme de vache AOP à la coupe	Saint-môret		Edam
	Camembert	   Fromage blanc sucré			Rondelé nature
	Purée pomme fraise	Oeufs au lait	Fruits de saison Mercredi		Fromage blanc à la fraise
	 Compote pomme-cassis	Flan chocolat			Yaourt velouté fruits BIO
	Fruit de saison BIO Lundi				 
	 Fruit de saison BIO Lundi				
	 Fruit de saison BIO Lundi			Fruits de saison Jeudi 2	