

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



Déjeuner

Lundi 03/11	Mardi 04/11	Mercredi 05/11	Jeudi 06/11	Vendredi 07/11
Salade de pates crudité vgt	Mini roulé au fromage	Betteraves vinaigrette BIO	Soupe à l'oignon maison	Salade verte croustons
Pizza Reine	Poisson pané + citron	Sauté de dinde sauce madère	Rôti de veau sauce forestière A	Lasagnes bolognaise maison
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			Fruit de saison BIO Jeudi 2	

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



	Lundi 10/11	Mardi 11/11	Mercredi 12/11	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11
Déjeuner	Surimi mayonnaise 	FERIE	Chou blanc noix, raisins vinaigrette 	Salade de pomme de terre crudité vgte	Concombre BIO vinaigrette 
	Croque-monsieur		Rôti de dinde Sauce Forestière	Omelette Fraiche au fromage BIO 	Filet de poisson meunière 
	Salade verte vinaigrette légume 		Pommes de terre crispers	Quinoa	Farfalle 
			Haricots beurre persillés 	Courgettes persillée BIO 	Epinards à la crème
	Yaourt vanille BIO 		Camembert BIO 	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe 	Rondelé nature
	Yaourt citron BIO 			Vache qui rit	Fromage blanc sucré BIO 
	Purée pomme fraise 		Purée de poire BIO 	Crème dessert vanille BIO 	Bande aux agrumes
	Pêches au sirop 			Liégeois chocolat	Tarte Amandine aux poires
	Fruit de saison BIO Lundi 			Fruits de saison Jeudi 2	
	Fruit de saison BIO Lundi 2 			Fruits de saison Jeudi	

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



Déjeuner

Lundi 17/11	Mardi 18/11	Mercredi 19/11	Jeudi 20/11	Vendredi 21/11
Oeufs durs mayonnaise	Radis beurre	Friand/feuilleté Hot Dog	Concombre BIO vinaigrette	Potage potiron maison
Hachis parmentier végétarienne VGT	Pièce de poulet rôtie Egalim	Rôti de porc sauce Echalote A	Blanquette de veau BIO	Brandade parmentière
Salade verte vinaigrette légume	Semoule et son bouillon	Flageolets verts cuisinés	Riz basmati	Salade verte vinaigrette légume
	Butternut cube roti à l'huile d'olive	Cordiale ligne persillés	Haricots plats persillés	
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	Purée de pêche	Mimolette	Yaourt nature sucré
Cocktail de fruits BIO	Mousse au chocolat BIO		Moelleux chocolat	Compote pomme framboise
Liégeois banane chocolat	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 2	

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



Déjeuner

Lundi 24/11	Mardi 25/11	Mercredi 26/11	Jeudi 27/11	Vendredi 28/11
Surimi mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette 	Rillettes de poulet+cornichon	REPAS A THEME	Potage St Germain maison 
Saucisse de volaille paysanne 	Jambon blanc LR 	Fricadelle de boeuf		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	Liégeois Mangue passion		Brie à la coupe/portion 
Crème au caramel	Pêches au sirop 			Flan nappé caramel BIO 
Crème dessert vanille	Poires au sirop Sauce chocolat 			Flan chocolat 
Fruit de saison BIO Lundi 2 			Fruit de saison BIO Jeudi 	
Fruit de saison BIO Lundi 			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

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



	Lundi 01/12	Mardi 02/12	Mercredi 03/12	Jeudi 04/12	Vendredi 05/12
Déjeuner	Potage de tomate BIO  	Saucisson sec + cornichon	Salade Coleslaw 	Macédoine mayonnaise BIO 	Chou rouge BIO vinaigrette 
	Sauté de veau tomate  	Escalope de dinde sauce curry 	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate 	Rôti de porc au jus 	Hachis parmentier végétarienne 
	Semoule et son bouillon	Riz thaï	Tagliatelles BIO  	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'oie	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 			Fruit de saison BIO Jeudi 2 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE
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 Marco Polo	Céleri BIO rémoulade	Carottes râpées BIO vinaigrette	Soupe à l'oignon maison	Endives aux noix
Pièce de poulet rôtie Egalim	Saucisse de Toulouse	Emincé végétal façon Wok	Rôti de veau sauce forestière	Filet de poisson sauce crème
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
Du lundi 15 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025



Déjeuner

Lundi 15/12	Mardi 16/12	Mercredi 17/12	Jeudi 18/12	Vendredi 19/12
Potage potiron maison	Terrine de campagne cornichon	Taboulé nature	REPAS DE NOEL	Concombre BIO vinaigrette
Jambon braisé nature	Chili con carne	Tarte à l'oignon		Petit salé
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	Fruits de saison Mercredi		Rondelé nature
Purée pomme fraise	Oeufs au lait A			Fromage blanc à la fraise
Compote pomme-cassis	Flan chocolat			Yaourt velouté fruits BIO
Fruit de saison BIO Lundi				
Fruit de saison BIO Lundi				