

	Lundi 23/02	Mardi 24/02	Mercredi 25/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02	
Déjeuner	 Potage potimarron maison	 Radis beurre	 Taboulé BIO		 Concombre BIO vinaigrette	
	 Boulettes végétarienne	 Chili végétarien	Tarte à l'oignon		 Nuggets de blé	
	Macaroni	Riz basmati	Pommes de terre crispers		Purée	
	Epinards à la crème		Brocolis persillés		Emincé de Poireaux + crème	
	Yaourt citron BIO ou Yaourt vanille BIO 	Tomme de vache AOP à la coupe ou Samos 	Camembert BIO 		Edam ou Rondelé nature BIO 	
	Purée pomme fraise ou Compote pomme-cassis 	Cocktail de fruits ou Ananas morceaux coupelle au sirop	Purée de poire		Tarte au chocolat ou Tarte abricotine	
	Fruit de saison BIO 					Fruit de saison BIO Jeudi MIOS 

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE VEGETARIEN

Du lundi 2 mars 2026 au vendredi 6 mars 2026

	Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Déjeuner	Salade de pomme de terre crudité vgte	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Potage potiron maison 
	Omelette Fraiche au fromage	Crousti fromage	Pané de petits légumes	Tarte aux poireaux	Boulettes végétarienne VGT
	VGT Poêlée ratatouille	Semoule et son bouillon	Pommes de terre vapeur persillées 	Riz basmati	Semoule BIO et son bouillon 
		Purée de petit pois	Cordiale ligne persillés 	Haricots plats persillés	Courgettes à l'huile d'olive
	Cantal jeune AOP à la coupe ou Brie à la coupe/portion 	Camembert ou Kiri	Yaourt nature sucré	Mimolette ou Saint-nectaire 	Petit suisse aromatisé BIO ou Yaourt nature sucré 
	Purée pomme-banane ou Compote pomme-abricot VGT	 Mousse au chocolat BIO ou Crème dessert praliné	Fruits de saison Mercredi	Flan nappé caramel BIO ou Flan chocolat  Fruit de saison BIO Jeudi 	VGT Pêches au sirop ou Poires au sirop Sauce chocolat
	Fruit de saison BIO Lundi 				

	Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Déjeuner	Macédoine mayonnaise BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Pizza Mozza HO	Potage de légumes maison BIO 	Taboulé nature
	Saucisse végétarienne 	Pané de petits légumes	Omelette au fromage	Emincé végétal	Omelette nature
	Gratin de courgette pomme de terre	Riz thaï	Quinoa	Semoule BIO + bouillon 	Riz basmati aux petits légumes
		Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Haricots verts persillés 	Aubergine à l'huile d'olive	Purée de potimarron BIO 
	Emmental BIO ou Chavroux 	Cu-iraty AOC à la coupe ou Saint-môret	Petits suisses nature sucré	Bûche de chèvre à la coupe ou Yaourt aromatisé	Tomme de vache AOP à la coupe ou Vache qui rit 
	Crème au caramel ou Crème dessert vanille			Pomme cuite caramélisée ou Abricots au sirop	
	Fruit de saison BIO 	Eclair au chocolat ou Chou vanille	Purée de pomme BIO 	Fruit de saison BIO 	Purée pomme-ananas ou Cocktail de fruits 

	Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
Déjeuner	Potage de tomate BIO VGT 	Pamplemousse rose + sucre	Salade Coleslaw	Macédoine mayonnaise C12	Avocat vinaigrette
	Cordon bleu végétarien VGT	Tarte aux fromage	Emincé végétal Sauce vierge VGT	Omelette Fraiche au fromage	Hachis parmentier Végé BIO VGT 
	Semoule BIO et son bouillon 	Riz thaï	Pommes de terre crispers	Quinoa	Salade verte vinaigrette légume
	Navets persillés 	Haricots verts BIO persillés 	Duo de carottes persillés C12	Epinards à la crème BIO 	
	Yaourt vanille BIO ou Kiri chèvre 	Gouda BIO ou Brie à la coupe/portion 	Fromage blanc sucré	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe ou Fromage ail et fines herbes 	Rondelé nature BIO ou Comté portions AOP 
	Poires au sirop Sauce chocolat ou Purée pomme-banane VGT	Compote pomme-vanille ou Ananas au sirop	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes BIO ou Beignet aux chocolat 	Liégeois Mangue passion ou Liégeois vanille
	Banane BIO ou Fruits de saison 			Fruit de saison BIO 	

	Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
Déjeuner	Macédoine mayonnaise BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette		Salade verte emmental VGT
	Omelette	Saucisse végétarienne VGT	Pané de petits légumes		Boulettes végétarienne VGT
	semoule + bouillon	Purée	Coquillettes		Frites de patate douce
	brocolis persillés	Champignons de paris persillé	Blettes persillées		Duo de carottes persillés CEC
	Emmental BIO ou Chavroux 	Gouda BIO ou Fromage blanc sucré BIO 	Vache qui rit BIO 		Yaourt aromatisé BIO ou Petits suisses nature sucré 
	Riz au lait vanille BIO ou Oeufs au lait 	Compote pomme-abricot ou Cocktail de fruits	Fruit de saison Mercredi BIO	Fruit de saison BIO 	Compote pomme framboise ou Purée de pêche VGT
	Fruits de saison				

	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Déjeuner	Oeufs durs mayonnaise	 Radis beurre	 Chou blanc noix, raisins vinaigrette	<i>Repas à thème</i>	 Concombre BIO vinaigrette  
	Emincé végétal	Omelette au fromage	 Boulettes végétarienne		 Cordon bleu végétarien
	Macaroni	Semoule et son bouillon	Pommes de terre crispers		Farfalle
	Epinards à la crème	Gratin de Chou-fleur	Courgettes persillée		 Cordiale ligne persillés
	Samos ou Morbier à la coupe	Tomme de vache AOP à la coupe ou Camembert   	Petits suisses nature sucré		Fromage blanc à la fraise BIO ou Yaourt velouté fruits  
	Liégeois banane chocolat ou Liégeois de fruits pomme-abricot	Crème au caramel ou Flan chocolat	Purée de poire		Pêches au sirop ou Poires au sirop Sauce chocolat
	 Fruit de saison BIO			Fruits de saison	