

	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   
	Jambon blanc LR 	Chili végétarien 	Rôti de dinde LR Sauce Forestière 		Filet de poisson meunière 
	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			Tarte au chocolat ou Tarte abricotine
	Fruit de saison BIO 		Purée de poire	Fruit de saison BIO Jeudi 	

MENU JEANNE D ARC SECONDAIRE

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	Rillettes de poulet+cornichon	 Chou rouge vinaigrette	 Concombre vinaigrette	 Potage potiron maison
	 Omelette Fraiche au fromage BIO	 Calope de dinde Egalim au jus	Paupiette de volaille jus de volaille A	Blanquette de veau BIO 	Parmentier de poisson  
	 Po��e ratatouille	Semoule et son bouillon	Pommes de terre vapeur persillées 	Riz basmati	Salade verte vinaigrette 
		Purée de petit pois	 Cordiale ligne persillés	Haricots plats persillés	
	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 	Mousse au chocolat BIO ou Crème dessert praliné	Fruits de saison Mercredi	Flan nappé caramel BIO ou Flan chocolat 	Pêches au sirop ou Poires au sirop Sauce chocolat
	Fruit de saison BIO Lundi 			Fruit de saison BIO Jeudi 	

	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 	Bœuf BIO bourguignon 	Filet de poulet à la crème A	Sauté de porc sauce forestière 	Filet de poisson sauce Beurre citron 
	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	Eclair au chocolat ou Chou vanille	Purée de pomme BIO 	Pomme cuite caramélisée ou Abricots au sirop	Purée pomme-ananas ou Cocktail de fruits
	Fruit de saison BIO Lundi 			Fruit de saison BIO Jeudi 	

	Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi 18/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
Déjeuner	Potage de tomate BIO  	Saucisson à l'ail + cornichon	Salade Coleslaw	Macédoine mayonnaise 	Avocat vinaigrette
	Sauté de veau tomate 	Escalope de dinde Egalim sauce curry 	Fish	Oeufs durs nature	Hachis parmentier végétarien 
	Semoule BIO et son bouillon  	Riz thaï	Pommes de terre crispers	Quinoa	Salade verte vinaigrette 
	Navets persillés 	Haricots verts BIO persillés  	Duo de carottes persillés 	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 	Compote pomme-vanille ou Ananas au sirop 	Cocktail de fruits 	Tarte aux pommes BIO ou Beignet aux chocolat 	Liégeois Manguie passion ou Liégeois vanille
	Banane BIO ou fruit de saison 			Fruit de saison BIO Jeudi 	

	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 
	Pièce de poulet rôti Egalim	Filet de poisson sauce Beurre citron 	Sauté de dinde LR sauce madère 		Filet de poisson sauce crème
	semoule + bouillon	Purée	Coquillettes		Frites de patate douce
	brocolis persillés	Champignons de paris persillé	Blettes persillées		Duo de carottes persillés 
	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 au choix 	Compote pomme framboise ou Purée de pêche
	Fruits de saison au choix				
					

	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Déjeuner	Oeufs durs mayonnaise	Mousse de volaille	 ou blanc noix, raisins vinaigrette	<i>Repas à thème</i>	   Concombre BIO vinaigrette
	Escalope de dinde au jus	Rôti de boeuf	Rôti de dinde Sauce Forestière		 Filet de poisson meunière
	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		
	Fruit de saison BIO Lundi 			Fruits de saison Jeudi	Pêches au sirop ou Poires au sirop Sauce chocolat