

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 20 avril 2026 au vendredi 24 avril 2026



		Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
Déjeuner	Entrée	Salade de haricots beurre crudités	Terrine de légumes	Endives aux noix	Concombre au maïs BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette
	Plat principal	Boulettes végétarienne	Tortilla aux pommes de terre oignons	Crousti fromage	Nuggets de blé	Quiche au 3 fromage Maison
	Accompagnement	Riz thaï		Purée	Coquille	Poêlée gourmande légumes grillés
		Courgettes persillée		Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Duo poivrons persillés	
	Fromage	Roquefort portions	Petits suisses nature sucré	Brie à la coupe	Edam à la coupe	Fromage blanc sucré
		Mimolette	Yaourt nature sucré BIO		Saint-paulin	Chanteneige
Dessert	Poires au sirop Sauce chocolat	Purée pomme-banane	Ananas au sirop	Crème dessert vanille BIO	Semoule au lait	
	Purée de pêche	Compote pomme-vanille		Crème au caramel	Oeufs au lait	
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Banane	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 27 avril 2026 au vendredi 1 mai 2026



		Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
Déjeuner	Entrée	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette	Asperges vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Tomate en salade	FÉRIÉ
	Plat principal	Cordon bleu végétarien	Omelette nature	Emincé végétal façon Wok	Tagliatelles Bio Carbonara sans viande	
	Accompagnement	Quinoa	Purée	Boullgour BIO		
		Gratin de Chou-fleur maison	Piperade			
	Fromage	Fromage blanc à la fraise BIO	Camembert	Vache qui rit	Comté à la coupe AOP	
		Petits suisses nature sucré	Gouda à la coupe		Saint-nectaire	
Dessert	Compote pomme-abricot	Flan chocolat	Cocktail de fruits	Liégeois chocolat		
	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel		Liégeois vanille		
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 4 mai 2026 au vendredi 8 mai 2026



		Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
Déjeuner	Entrée	Macédoine mayonnaise	Avocat mayonnaise	Fonds d'artichaut vinaigrette	Salade concombre grecque Maison	FÉRIÉ
	Plat principal	Egréné végé massala	Omelette Fraiche au fromage BIO	Saucisse végétarienne	Nuggets de blé	
	Accompagnement	Semoule et son bouillon	Riz blanc	Purée	Risotto de blé	
		Tian aux légumes du soleil	Poêlée ratatouille	Cordiale ligne persillés	Champignons de paris persillé	
	Fromage	Emmental à la coupe	Yaourt vanille BIO	Mimolette à la coupe	Bleu portions	
		Camembert	Fromage blanc sucré		Saint-môret BIO	
	Dessert	Purée pomme-coing	Pêches au sirop	Crème dessert chocolat BIO	Eclair au chocolat	
Purée pomme-ananas		Poires au sirop Sauce chocolat 		Chou vanille		
Gouter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 11 mai 2026 au vendredi 15 mai 2026



		Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05	
Déjeuner	Entrée	Taboulé BIO	Oufs durs mayonnaise BIO	Tomate en salade	FÉRIÉ	FERMÉ	
	Plat principal	Boulettes végétarienne	Hachis parmentier végétarien	Saucisse végétarienne			
	Accompagnement	Macaroni		Salade verte vinaigrette légume			Potatoes Pop's
		Haricots verts BIO persillés					Aubergines grillés à l'huile d'olive
	Fromage	Edam à la coupe	Yaourt citron BIO	Fromage blanc à la fraise BIO			
		Rondelé nature BIO	Petits suisses nature sucré				
Dessert	Liégeois chocolat	Purée pomme-banane	Petit beurre				
	Liégeois de fruits pomme-abricot	Compote pomme framboise					
Gouter	Dessert	Fruit de saison					
		Fruit de saison					

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 18 mai 2026 au vendredi 22 mai 2026



		Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
Déjeuner	Entrée	Champignons à la grecque	Carottes râpées BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Terrine de légumes mayonnaise
	Plat principal	Boulettes végétarienne	Cordon bleu végétarien	Oeufs durs nature	Curry de pois chiches au lait de Coco	Crousti fromage
	Accompagnement	Semoule BIO et son bouillon	Torti BIO	Tomate en salade	Haricots verts BIO persillés	Quinoa
		Gratin de blettes	Aubergines grillés à l'huile d'olive	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette		Piperade
	Fromage	Yaourt nature sucré BIO	Tomme de vache AOP à la coupe	Petits suisses nature sucré	Camembert	Fromage blanc sucré BIO
		Saint-môret BIO	Cantal jeune AOP à la coupe		Kiri BIO	Edam à la coupe
Dessert	Pomme cuite caramélisée	Liégeois Mangu passion	Banane BIO	Tarte aux poires	Compote pomme-cassis	
	Pêches au sirop	Liégeois vanille		Tarte aux noix de coco	Ananas morceaux coupelle au sirop	
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 25 mai 2026 au vendredi 29 mai 2026



		Lundi 25/	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
Déjeuner	Entrée	FERIE	Salade verte emmental	Endives aux noix	SAVEURS INDIENNES	Melon
	Plat principal		Tortilla aux pommes de terre oignons	Cordon bleu végétarien		Pané de petits légumes
	Accompagnement		Emincé de Poireaux à la crème	Purée		Penne
				Purée de courgettes		Tomates à la provençale
	Fromage		Yaourt nature sucré BIO	Petits suisses nature sucré		Yaourt vanille BIO
	Dessert		Rondelé aux noix			Brie à la coupe
Purée de pomme BIO		Cocktail de fruits	Pêches au sirop			
Compote pomme framboise			Purée pomme fraise			
Goûter	Dessert				Banane	
					Fruit de saison	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 1 juin 2026 au vendredi 5 juin 2026



		Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06
Déjeuner	Entrée	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Pastèque	Tomate en salade	Salade verte créole
	Plat principal	Boulettes végétarienne	Saucisse végétarienne	Crousti fromage	Emincé végétal	Omelette au fromage
	Accompagnement	Quinoa	Poêlée camarguaise	Boulgour BIO	Tagliatelles BIO	Pommes de terre vapeur persillées
		Gratin de Chou-fleur maison		Haricots verts BIO persillés	Carottes ail et persil	Courgettes persillée BIO
	Fromage	Petits suisses nature sucré	Gouda BIO	Vache qui rit BIO	Fromage blanc sur lit de fruits	Cantal jeune AOP à la coupe
		Camembert	Comté à la coupe AOP		Yaourt nature sucré	Fromage ail et fines herbes
	Dessert	Compote pomme-abricot	Crème dessert praliné	Fruit de saison BIO	Pomme cuite caramélisée	Glace Cornet vanille chocolat
Compote pomme framboise		Crème dessert caramel BIO		Pâtes au sirop Sauce chocolat	Glace Cornet caramel beurre salé	
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 8 juin 2026 au vendredi 12 juin 2026



		Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
Déjeuner	Entrée	Champignons à la grecque	Avocat mayonnaise	Crêpe au fromage	Melon	Tomate Mozza
	Plat principal	Cordon bleu végétarien	Boulettes végétarienne	Oeufs durs nature	Quiche au chèvre tomate Maison	Nuggets de blé
	Accompagnement	Semoule et son bouillon	Lentilles carottes BIO	Salade de pâtes crudité vinaigrette	Epinards à la crème	Pommes paillason
		Brocolis persillés		Salade de haricots beurre crudités		Poêlée Tex mex
	Fromage	Bûche de chèvre à la coupe	Camembert BIO	Mimolette à la coupe	Petits suisses nature sucré	Yaourt aromatisé
		Yaourt vanille BIO	Emmental à la coupe		Bleu portions	Saint-môret BIO
	Dessert	Purée de poire BIO	Liégeois banane chocolat	Banane BIO	Eclair au café	Purée pomme-coing
Ananas morceaux coupelle au sirop		Liégeois pomme fraise coulis de cassis		Eclair vanille	Purée pomme fraise	
Gouter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026



		Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
Déjeuner	Entrée	Betteraves vinaigrette	Tomate en salade	Oeufs durs mayonnaise	Pastèque	Salade verte croustons
	Plat principal	Omelette nature	Emincé végétal Sauce vierge	Boulettes végétarienne	Saucisse végétarienne	Pané de petits légumes
	Accompagnement	Semoule et son bouillon	Petits pois carottes	Ecrasé de pommes de terre	Riz basmati	Potatoes Pop's
		Haricots verts BIO persillés		Aubergines grillés à l'huile d'olive	Carottes vichy BIO	Cordiale ligne persillés
	Fromage	Edam BIO	Petits suisses nature sucré	Saint-paulin	Kiri chèvre	Yaourt aromatisé BIO
		Tomme de vache AOP à la coupe	Yaourt citron BIO		Ossau-iraty AOC à la coupe	Fromage blanc sucré BIO
	Dessert	Glace Bâtonnet chocolat	Purée pomme-banane	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel	Purée pomme pruneaux
Glace Bâtonnet vanille chocolat		Compote pomme-cassis		Flan chocolat	Compote pomme-vanille	
Goûter	Dessert	Fruit de saison			Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison			Fruit de saison BIO	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026



		Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
Déjeuner	Entrée	Pamplemousse rose et sucre	Radis beurre	Crêpe au fromage		Concombre vinaigrette
	Plat principal	Cordon bleu végétarien	Saucisse végétarienne	Oeufs durs nature		Omelette nature fraîche BIO
	Accompagnement	Riz basmati	Tortil BIO	Tomate en salade		Quinoa
		Gratin de blettes	Poêlée Tex mex	Salade de pomme de terre crudité vinaigrette		Epinards hachés
	Fromage	Brie à la coupe	Tomme de vache AOP à la coupe	Cantal jeune AOP à la coupe		Fromage blanc sucré BIO
		Saint-môret BIO	Yaourt nature sucré			Kiri BIO
	Dessert	Pomme cuite caramélisée	Crème dessert pistache	Compote pomme framboise		Ananas morceaux coupelle au sirop
Abricots au sirop		Crème dessert chocolat		Purée pomme fraîche		
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Fruit de saison	
		Fruit de saison BIO			Banane	

MENU JEANNE D'ARC SECONDAIRE VEGETARIEN
Du lundi 29 juin 2026 au vendredi 3 juillet 2026



		Lundi 29/06	Mardi 30/06	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07	
Déjeuner	Entrée	Taboulé BIO	Terrine de légumes	Endives aux noix	Concombre au maïs BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	
	Plat principal	Boulettes végétarienne	Tortilla aux pommes de terre oignons	Pané de petits légumes	Emincé végétal Sauce vierge	Quiche au 3 fromage Maison	
	Accompagnement	Riz thaï			Purée	Coquille	Poêlée gourmande légumes grillés
		Courgettes persillée			Poêlée Trio brocoli, chou fleur, carotte	Duo poivrons persillés	
	Fromage	Roquefort portions		Petits suisses nature sucré	Brie à la coupe	Edam à la coupe	Fromage blanc sucré
		Mimolette		Yaourt nature sucré BIO		Saint-paulin	Chanteneige
Dessert	Poires au sirop Sauce chocolat		Purée pomme-banane	Ananas au sirop	Crème dessert vanille BIO	Semoule au lait	
	Purée de pêche		Compote pomme-vanille		Crème au caramel	Oeufs au lait	
Goûter	Dessert	Fruit de saison BIO			Banane		
		Fruit de saison BIO			Fruit de saison		