

# Menus du 3 / 1 au 4 / 2

## RESTAURANT SCOLAIRE DE JEANNE D'ARC

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produits Pêche durable 

Produit Local 



FAJITAS lundi 03 janvier	CRÊPE JAMBON FROMAGE mardi 04 janvier	PIZZA CHORIZO jeudi 06 janvier	HAMBURGER vendredi 07 janvier
PIZZA AU FROMAGE	VELOUTE AU POIREAUX	OEUF MACÉDOINE	BETTERAVES BIO MIMOSA 
CHILI CON CARNE	POISSON PANÉ	MINI PENNE	CARONADE FLAMANDE
RIZ	À LA SAUCE TOMATE	À LA CARBONARA	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE
	EBLY	MIMOLETTE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 
	BRUNOISE DE LÉGUMES PROVENÇALE		CAMEMBERT BIO 
ÉCLAIR CHOCOLAT OU VANILLE	COMPOTE DE POMMES	GALETTE DES ROIS	CLÉMENTINE

HOT DOG lundi 24 janvier	CROISSANT AU JAMBON mardi 25 janvier	PASTA BOX jeudi 27 janvier	POMMES DE TERRE BURGER vendredi 28 janvier
VELOUTÉ DE POTIRON	ROULADE DE JAMBON	FEUILLETÉ HOT DOG	BETTERAVES ROUGES À L'ÉCHALOTE
STEAK HACHÉ BIO 	WATERZOÏ DE VOLAILLE	CALAMAR À LA ROMAINE	LASAGNES
SAUCE POIVRE	SEMOULE	RIZ	SALADE VERTE
POMMES DE TERRE SAUTÉES	BRUNOISE DE LÉGUMES		
POËLÉE DE BROCOLIS BIO 		RATATOUILLE	
CHANTENEIGE BIO 	FROMAGE BLANC AU MIEL	COMPOTE DE POMMES	CHAUSSON AU POMMES

BAGUETTE FLAMEKUCHE lundi 10 janvier	CRÊPE JAMBON FROMAGE mardi 11 janvier	PANINI jeudi 13 janvier	KEBAB vendredi 14 janvier
CELERI REMOULADE BIO 	FRIAND AU FROMAGE	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
CORDON BLEU	POMMES DE TERRE FAÇON TARTIFLETTE	SAUTÉ DE DINDE FAÇON MARENGO	CHIPOLATAS
COQUILLETES BIO 	SALADE	SEMOULE	PURÉE
RATATOUILLE BIO 	FROMAGE DE CHÈVRE	PETITS POIS	COMPOTE DE POMMES
YAOUR FERMIER	MOUSSE AU CITRON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GÂTEAU AU CHOCOALT

CROQUE MONSIEUR lundi 31 janvier	PIZZA AU FROMAGES mardi 01 février	KEBAB jeudi 03 février	vendredi 04 février
CONCOMBRES À LA BULGARE BIO 	CAROTTES AU MAÏS	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	QUICHE AU FROMAGE
POISSON MEUNIÈRE	COUSCOUS	NUGGETS DE VOLAILLE	HAMBURGER
SAUCE CITRON	BOULETTES D'AGNEAU	PURÉE ET DUO DE CAROTTES	FRITES
RIZ BIO 	MERGUEZ		
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 		CRÊPES	YAOURT AUX FRUITS
SALADE DE FRUITS	ENTREMETS AU CHOCOLAT		

PIZZA JAMBON lundi 17 janvier	POMMES DE TERRE GRATINÉES mardi 18 janvier	TARTINE SAVOYARDE jeudi 20 janvier	AMÉRICAIN MERGUEZ vendredi 21 janvier
SALADE À LA RUSSE	TOMATE AU THON	QUICHE LORRAINE	CAROTTES BIO AU RAISINS 
TORTIS À LA BOLOGNAISE	SAUTE DE PORC À L'ANANAS	BOEUF BOURGUIGNON	NORMANDIN DE VEAU SAVOYARD
	SEMOULE	DUO DE PURÉES	FRITES
	CHOUX DE BRUXELLES		GRATIN DE COURGETTES BIO 
	SAINT PAULIN		
BEIGNET AU CHOCOLAT	VELOUTÉ FRUUX	GÂTEAU MARBRÉ	CLEMENTINE BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :  
le 2022 à h