

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

Menu Collège-Sainte Jeanne d'Arc - DÉJEUNER

Lundi 03/11/2025 Mardi 04/11/2025 Mercredi 05/11/2025 E N T R É E

Jeudi 06/11/2025 Vendredi 07/11/2025

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne Gluten, Lait, Moutarde, Soia, Sulfites

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Betteraves vinaigrette Moutarde, Sulfites

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de pommes de terre à l'échalote Moutarde, Sulfites

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Endive vinaigrette

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Choux bicolores
Sulfites

Salade bretonne (chou fleur, haricot vert et tomate)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare

Lait, Moutarde, Sulfites

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Maïs en salade(tomate, concombre,

maïs)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare Lait, Moutarde, Sulfites Macédoine sauce à la mayonnaise

Radis noirs

LADES

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare Lait, Moutarde, Sulfites Pâtes au surimi Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce

Bulgare Lait, Moutarde, Sulfites Cubes de betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Endives aux croutons

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare Lait, Moutarde, Sulfites

Cordon bleu de vollaille Gluten, Lait, Soja

Merlu PMD sauce champignons créme

Beignets de calamars et quartier de citron
Gluten, Mollusques

Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale

Tajine de dinde

PLATS

Boeuf bourguignon

Gluten, Sulfites

Hoki PMD crumble moutarde
Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde,

Cheeseburger Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde Chipolatas

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Cordiale de légumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes couscous

Céleri

Semoule Gluten GARNITURES

Carottes persillées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate

Duo carotte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes smile

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé tendre

Brocolis

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



LE PLAISIR DE BIEN M

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

Assortiment de yaourts

Camembert

Fromage Petit moule

Assortiment de yaourts

Fromage frais demi sel

Tomme grise

Assortiment de yaourts

PRODUITS

Fromage frais fraidou

Saint nectaire AOP Lait

Assortiment de yaourts

Fromage fondu La vache qui rit

Fromage mini Babybel

Assortiment de yaourts

Emmental

Fromage fondu carré

Beignet au chocolat et noisettes DCG Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat

Smoothie à la pomme poire et ananas Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain

Gluten

Cake framboise Oeufs, Gluten, Lait

Compote tous fruits allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liégeois au chocolat Lait, Soja

DESSERTS Compote pommes allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc à la mangue

Paris-Brest DCG Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert saveur vanille

Muffin aux pépites de chocolat DCG Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Smoothie à la pomme et ananas Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté poire cassis à boire

Donuts sucré DCG Gluten, Lait

U C E S

Ketchup dosette

Pain

Pain

NGERI

Pain Gluten Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés!

Menu Collège-Sainte Jeanne d'Arc - DÉJEUNER

Lundi 10/11/2025 11/11/2025

12/11/2025

13/11/2025

Vendredi 14/11/2025

Pâté de campagne Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites

Saucisson rosette et cornichons

ENTRÉES

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartine au thon et à la ciboulette Poissons Gluten Lait

Feuilleté au fromage fondu

Soupe au brocolis Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées au citron Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts aux échalotes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique Moutarde, Sulfites

ALADE

Céleri remoulade Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Cubes de betteraves Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique Moutarde, Sulfites

Lentilles à l'échalote Moutarde, Sulfites

Salade d'agrumes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique Moutarde, Sulfites

Chipolatas

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu PMD sauce persane Poissons, Gluten, Lait

Beignets de calamars sauce tartare Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

ATS

Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence Gluten, Sulfites

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) Gluten, Lait

SAUCE BOLOGNAISE Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Cordon bleu de vollaille Gluten, Lait, Soia

Merlu PMD sauce aux épices douces Poissons, Gluten, Lait

Chou-fleur persillé

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Endives braisées Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cordiale de légumes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macaroni semi-complet BIO Gluten

Haricots plats à l'ail

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Assortiment de yaourts

Fromage frais Petit Iouis

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Emmental

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes

Assortiment de yaourts

Fromage fondu carré

Gouda Lait

Assortiment de yaourts

Coulommiers Lait

Fromage frais Cantafrais







Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

Compote pommes et bananes allégées en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gaufre au chocolat Oeufs, Gluten, Lait, Soja

> Pain Gluten

DESSERTS

Compote poire allégée en sucres

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème légère aux speculoos

Mille-feuille

Cake à la chataigne Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat

Smoothie à la pomme poire et ananas Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et brisures d'Oréo Gluten, Lait, Soja

> Roulé au chocolat Oeufs, Gluten, Lait, Soja

ANGERIE

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain Gluten Pain



LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés!

Menu Collège-Sainte Jeanne d'Arc - DÉJEUNER

Lundi 17/11/2025 18/11/2025

19/11/2025 ENTRÉE

20/11/2025

Vendredi 21/11/2025

Saucisson à l'ail cornichon

Oeuf dur à la mayonnaise Oeufs. Moutarde. Sulfites

Feuilleté au fromage fondu

Pâté pur volaille Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Salade de mâche, betterave et noix de cajou Fruits à coque

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre) Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe à la tomate et aux vermicelles

Céleri sauce cocktail Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

> Endives aux noix Fruits à coque

Pois chiche et concombre à la crème ail et fines herbes

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Carottes râpées au citron

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et citron

SALADES Macédoine sauce à la mayonnaise Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Maïs Artichaud tomate en salade Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte et dés d'Edam

Vinaigrettes bar moutarde et citron Moutarde, Sulfites

Carottes rapées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Champignons à la crème persillée

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Salade coleslaw

Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade d'agrumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Cordon bleu de vollaille Gluten, Lait, Soja

Fricassée colin d'Alaska PMD Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Boulgour

Duo carotte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu PMD sauce persane Poissons, Gluten, Lait

Sauté de poulet sauce colombo Gluten. Moutarde

> Tarte au fromage Oeufs, Gluten, Lait

PLATS

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Haché au veau sauce forestière Gluten Lait Soia

Colombo de porc Gluten, Moutarde

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Tarte aux légumes méditerranéenne

Dés colin d'Alaska PMD sauce curry Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Merguez

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

> **Torsades** Gluten

GARNITURES

Chou-fleur persillé Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf

UITS

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

LAITIER

Haricot beurre à l'ail

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre

Léaumes couscous

Gluten

Assortiment de yaourts

Fromage Petit moulé noix Fruits à coque, Lait

> Gouda Lait

Assortiment de yaourts

Fromage frais demi sel

Saint paulin Lait

Assortiment de yaourts

Bleu

Fromage fondu Samos

Assortiment de yaourts

Fromage Petit moule

Montcadi croute noire

Semoule

Assortiment de yaourts

Camembert

Fromage frais fraidou

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

Compote tous fruits allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert caramel

Muffin aux pépites de chocolat DCG

Pain

Gluten

Banane au chocolat Lait, Soja

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Donuts sucré DCG

Pain

Gluten

DESSERTS

Compote pommes allégée en sucres

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets chocolat

Tartelette Pasteis de nata

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et corn flakes Gluten, Lait

Gâteau aux amandes et miel Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Sulfites

Smoothie ananas et fruits de la passion

Pain

Gluten

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et corn flakes Gluten, Lait

> Roulé au chocolat Oeufs, Gluten, Lait, Soja

NGERI

Pain Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.







Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés!

Menu Collège-Sainte Jeanne d'Arc - DÉJEUNER

Lundi 24/11/2025 25/11/2025

26/11/2025

ENTRÉE

27/11/2025

Vendredi 28/11/2025

Soupe au chou fleur

Salade de maïs exotique Moutarde, Sulfites

Soupe à la tomate et aux vermicelles

Saucisson rosette et cornichons Lait. Sulfites

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles à l'échalote Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeuf dur à la mayonnaise Oeufs. Moutarde. Sulfites

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées au citron

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri remoulade Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Endives aux croutons

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Pommes de terre surimi Poissons, Gluten, Soja

Salade verte Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moutarde, Sulfites

Cubes de betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

ALADES

Salade verte Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes Moutarde, Sulfites

PLATS

Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes Moutarde, Sulfites

Champignons à la crème persillée

Salade de riz façon mexicaine (haricot rouge et mais)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes Moutarde, Sulfites

Crispidor à l'emmental

Oeufs, Gluten, Lait

Saucisse de Toulouse Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Couscous aux boulettes de boeuf et volaille

Céleri, Gluten, Moutarde, Soja

Couscous aux merguez Céleri, Gluten, Moutarde

Couscous végétal Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites Blanquette colin d'Alaska PMD Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Blanquette de dinde Gluten, Sulfites

Beignets de calamars sauce tartare Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange .tomate. balsamique)

Quiche au maroilles AOP

Fricassée colin d'Alaska PMD Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Pilon de poulet rôti Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeufs, Gluten, Lait

Carottes au thym

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Légumes couscous

Semoule

GARNITURES Gratin de navets et oignons caramélisés

Purée à la patate douce

Fondue de poireau

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persillé

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades Gluten



LE PLAISIR DE BIEN M

Des menus équilibrés et des recettes variées qui allient produits de qualité et nouveautés !

PRODUITS

Assortiment de yaourts

Brie

Fromage frais Cantafrais

Assortiment de yaourts

Emmental

Fromage fondu La vache qui rit

Assortiment de yaourts

Fromage frais demi sel

Montcadi croute noire

Fromage fondu carré

Banane au caramel

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat

Lait. Soia

Assortiment de yaourts

Gouda

DESSERTS

Assortiment de yaourts

Fromage frais Saint bricet

Pont l'évêque AOP

Compote pommes et fraises allégée en Compote pommes et bananes allégées sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré DCG Gluten. Lait

Mousse au chocolat

en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

> Eclair parfum chocolat DCG Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Barre bretonne et caramel liquide Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat au lait

Salade de fruits frais Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote poire allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe sucrée DCG

Fromage blanc, crème de marrons et copeaux de chocolat noir

Oeufs, Gluten, Lait

Gâteau basque DCG Oeufs, Gluten, Lait

Pain

Pain Gluten Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain Gluten Pain

Gluten

Gluten



