Ecole Jeanne d'Arc
à Saint-Amand-Les-Eaux
Menus du 6 Janvier au 07 Mars 2025

Légende : REGIONAL — VEGETARIEN

Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

BONNE ANNÉE 2025

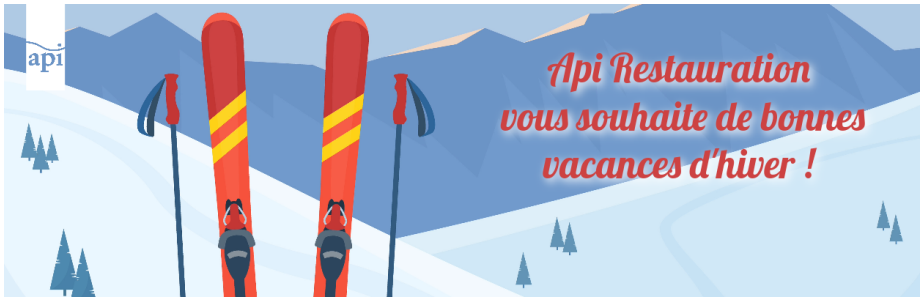
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
CORDON BLEU DE DINDE MACARONI EMMENTAL RÂPÉ FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE RIZ CRÉOLE BUTTERNUT RÔTI FRUIT DE SAISON	SOUPE À L'OIGNON BOULETTES À L'AGNEAU SEMOULE SALSIFIS À LA TOMATE YAOURT À LA VANILLE	PÂTÉ EN CROUTE FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX GALETTES DES ROIS

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC JAMBON BRAISÉ POMMES DE TERRE VAPEUR CHOU FLEUR AU GRATIN FRUIT DE SAISON	POTAGE AUX POIREAUX BOEUF À LA PROVENÇALE BOULGOUR HARICOTS BEURRE À L'AIL MOUSSE AU CHOCOLAT	NEMS DE LÉGUMES TARTIFLETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE CAKE AU FROMAGE BLANC	SALADE STRASBOURGEOISE BEIGNET DE COLIN RIZ PILAF CAROTTES FAÇON VICHY SALADE DE FRUITS

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCE AUX TROIS FROMAGES PENNE FONDUE DE POIVRONS FRUIT DE SAISON	CROISILLON DUBARRY NUGGETS DE POULET FRITES FRAICHES SALADE VERTE RIZ AU LAIT	POTAGE AU POTIRON SAUTÉ DE BOEUF POMMES DE TERRE VAPEUR PETITS POIS AU JUS GÂTEAU AU YAOURT	RADIS CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE RIZ PILAF FONDUE D'ÉPINARDS SUISSES SUCRÉS

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
PÊCHE AU THON BOULETTES AU VEAU SEMOULE CAROTTES BRAISÉES YAOURT AUX FRUITS	POTAGE ENGAGÉ LASAGNES DE LÉGUMES BATAVIA ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	ACCRAS DE MORUE POULET FAÇON IMPÉRIAL RIZ PILAF POÊLÉE CHINOISE SALADE DE FRUITS 	OEUF MIMOSA BRANDADE DE COLIN PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE VINAIGRETTE PUDDING AU CHOCOLAT

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
POTAGE D'ENDIVES CORDON BLEU DE DINDE COUDES RAYÉS BRUNOISE DE LÉGUMES RIZ AU LAIT	SALADE DE PERLES DE PÂTES AU PESTO BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE RISSOLÉES LÉGUMES DU BOURGUIGNON FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAVE RÉMOULADE AU CURRY GNOCCHI SAUCE AUX CHAMPIGNONS BATAVIA YAOURT NATURE	FRIAND AU FROMAGE FILET DE COLIN PANÉ BLÉ BUTTERNUT RÔTI CRÊPE AU SUCRE



lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
TAJINE DE BOULES À L'AGNEAU SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS GOUDA OU EDAM LIEGEOIS VANILLE	SALADE VERTE AUX DÉS D'EMMENTAL RÔTI DE DINDE AU MAROILLES BLÉ CHOU FLEUR AU PAPRIKA YAOURT AUX FRUITS	POTAGE SAINT GERMAIN OMELETTE AU FROMAGE FRITES FRAÎCHES SALADE VERTE ET VINAIGRETTE FLAN CARAMEL	VELOUTÉ DE POIREAUX FILET DE HOKI SAUCE AURORE MACARONI POÊLÉE DE CAROTTES YAOURT ARÔMATISÉ

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
POTAGE ENGAGÉ AUX CAROTTES QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BANANE AU CARAMEL	SALADE DE LENTILLES ET VINAIGRETTE POULET TANDOORI BOULGOUR HARICOTS VERTS À L'AIL FLAN À LA VANILLE	CAKE AUX LÉGUMES SAUCISSE DE STRASBOURG POTATOES AU PAPRIKA PETITS POIS CAROTTES SUISSES SUCRÉS	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSCOUS AU POULET SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS COMPOTE DE POMMES

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

Api Restauration - Cuisiniers du Hainaut - Parc d'activités de la vallée de l'Ecaillon - 59224 THIANT
S.A.S. au Capital de 10.000.000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul