

Ecole Jeanne d'Arc à Saint Amand Les Eaux

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



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

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Salade mexicaine	Pastèque	Tomates mozzarella	Pâté de campagne et cornichons
Cordon bleu de dinde	Carbonara aux lardons	Steak haché de boeuf	Filet de colin vapeur
Purée de pommes de terre	Penne	Wegdes	Riz pilaf
Carottes aux herbes	Emmental râpé	Petits pois	Epinards à la crème
Compote de fraises	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aux fruits

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Carottes râpées au persil	Batavia aux pois chiches et fêta	Salade de tomates au Pesto	Crêpe aux champignons
Jambon braisé	Couscous de poulet	Hachis Parmentier	Blanquette de la mer
Pommes de terre grenailles rôties	Semoule	Purée	Macaroni
Poireaux à la crème	Légumes de couscous	Carottes au jus	Haricots beurre aux herbes
Liégeois vanille	Fruit de saison	Pêches au sirop	Yaourt aux fruits

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Salade de haricots verts à l'échalote	Concombres à l'ail et au persil	PONT DE L'ASCENSION	
Lasagnes de légumes de saison	Sauté de poulet à la tomate et au basilic		
Salade verte	Spaghetti Brunoise de légumes		
Fruit de saison	Beignet choco-noisette		

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Chou chinois Sauce aigre douce	Mix de crudités de saison	Mini-pizza mozzarella	Concombres à la bulgare
Omelette roulée	Nuggets de volaille	Colombo de dinde	Beignets de calamars
Blé aux épices	Frites	Riz créole	Pommes de terre persillées
Ratatouille	Salade verte	Petits pois au thym	Poêlée de champignons de Paris
Fruit de saison	Cake marbré	Compote de fraises	Mousse au chocolat

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Melon Charentais	Oeufs durs mayonnaise	Rosette	Salade Piémontaise
Beignets de poisson Sauce Tartare	Escalope de dinde grillée	Boeuf à la provençale	Gratin de la mer
Pommes persillées Poêlée de courgettes	Coquillettes à la tomate	Pommes noisettes	Riz
Fruit de saison	Chou fleur rôti au paprika	Etuvée de poivrons	Brocolis à l'ail
	Crème à la vanille	Fruit de saison	Génoise et crème anglaise

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Terrine de campagne et condiments	Salade de chou fleur Ravigote	Asperges mayonnaise	Toast au chèvre
Courgette farcie	Tortellini ricotta épinards sauce tomate	Carbonade de boeuf	Pavé de lieu à l'aneth
Haricots blancs à la tomate	Emmental râpé	Pommes de terre sautées	Riz au pesto et aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Carottes au persil	Brunoise de légumes
		Tartelette à l'abricot	Fruit de saison

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	Repas à thème La Grèce	Macédoine de légumes vinaigrette	Friand au fromage
		Pilons de poulet marinés	Colin pané Sauce citron vert
		Frites	Coeur de blé Poêlée de courgettes
		Salade verte	Cookie du chef aux pepites de chocolat
		Salade de fruits	



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