






































Menus de la Restauration Lycée Jeanne d'Arc à Loches

Période du 6 janvier 2025 au 7 février 2025

				Epiphanie
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Taboulé à la semoule bio  Pâté de foie et cornichon Poisson pané MSC et citron  Chou fleur CE2 béchamel  Tortis au beurre Camembert bio  Clémentine GlobalG.A.P. 	Potage carotte-patate douce Macédoine mayonnaise Chili sin carne Riz créole Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)  Litchis au sirop	Salade de haricots verts CE2 et thon  Friand au fromage Saucisse de Strasbourg et ketchup Gratin de pommes de terre Choux de Bruxelles au beurre Vache qui rit bio  Compote pomme fraise	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  Salade de blé carnaval Roti issu de porc LR sauce dijonnaise  Pomme noisette Piperade de légumes Gouda bio  Flan nappé caramel	Betteraves bio vinaigrette  Champignons à la crème Emincé de volaille au curry Printanière de légumes CE2  Purée de pommes de terre Petit Moulé Galette des rois

				Ambiance montagnarde
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Crêpe au fromage Avocat sauce cocktail Sauté de boeuf local  aux carottes CE2  Pommes rostis Vache picon Poire HVE 	Céleri bio rémoulade  Fonds d'artichaut à la crème Nuggets de blé et citron Purée de pommes de terre Fondue de poireaux Carré de Liguell Mousse au chocolat au lait	Chou blanc local vinaigrette à la ciboulette  Saucisson à l'ail et son beurre Boulettes de volaille sauce aux épices kebab Lentilles bio au jus  Légumes couscous Saint nectaire AOP  Crème dessert vanille	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates  Salade coleslaw à l'indienne Colombo de colin MSC  Brocolis CE2 persillé  Boulgour au beurre Pont l'évêque AOP  Kiwi	Soupe à l'oignon et croustons nature Salade verte vinaigrette à l'échalote Tartiflette au fromage à raclette Fromage blanc local de la laiterie de Montoire et confiture de myrtilles 

L'Italie - échange Erasmus

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Jambon cru et beurre Bruschetta tapenade d'olives noires et avocat Sauce bolognaise au boeuf bio  Spaghettis Courgettes au basilic Emmental râpé bio  Panna cotta au coulis de fruits rouges	Rillettes et cornichon Oeufs durs mayonnaise Poisson meunière MSC et ketchup  Bâtonnets de carottes CE2 au beurre  Blé à la tomate Camembert bio  Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise  Feuilleté hot dog Haché au veau à l'italienne Ratatouille Semoule au jus Tommette de Montagne Puy Laveze locale  Semoule au lait (au lait local) 	Salade verte aux croustons Salade marocaine Sauté de dinde BBC aux olives et au citron  Purée de chou fleur CE2  Frites au four Chanteneige bio  Banane bio 	Céleri bio rémoulade  Salade hawaïenne Rôti issu de porc LR sauce au thym  Haricots verts CE2 persillés  Flageolets aux oignons Crème anglaise Gâteau au chocolat maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Lycée Jeanne d'Arc à Loches

Période du 6 janvier 2025 au 7 février 2025

		Nouvel an chinois		Chandeleur
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade de pommes de terre aux cornichons	Chou rouge et croûtons	Nems de légumes et leur sauce	Potage Dubarry	Carottes bio et panais râpés vinaigrette
Rillettes de thon	Tarte au fromage	Beignets de crevettes et leur sauce	Oeuf dur façon mimosa	Salade Marco Polo
Boulettes au boeuf bio sauce tomate	Curry de patate douce	Sauté de porc BBC à la normande	Haut de cuisse de poulet	Poisson pané MSC et citron
Petits pois CE2 au jus	Riz créole	Coquillettes bio	Frites et ketchup	Epinards en branches CE2 à la béchamel
Carottes CE2 persillées	Brunoise de légumes	Poêlée chinoise	Ratatouille niçoise	Gratin de pommes de terre
Yaourt nature sucré	Buche de chèvre locale	Petit Trôo local de la laiterie de Montoire	Brie	Cantal jeune AOP
Ananas frais	Kiwi	Œufs au lait maison	Compote de pommes HVE	Crêpe au sucre
				Amérique du Sud
lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Céleri bio rémoulade	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Macédoine de légumes CE2 vinaigrette au fromage blanc	Chips tortillas et crème au guacamole
Pâté de campagne et son cornichon	Champignons à la grecque	Salade de petits pois aux lardons	Salade marocaine	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Colin MSC sauce homardine	Colombo de pois chiches	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée	Riz à la tomate, poivrons et paprika
Carottes CE2 persillées	Semoule bio	Haricots beurre CE2	Lentilles bio au jus	Avec sa galette à garnir
Potatoes et ketchup	Julienne de légumes	Coquillettes au beurre	Brocolis persillés	Churros
Camembert bio	Vache qui rit bio	Tomme blanche	Mimolette bio	Crème dessert chocolat
Flan nappé caramel	Banane bio	Milkshake au chocolat	Clémentine GlobalG.A.P.	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable