



Menus de la Restauration Scolaire - Lycée Jeanne d'Arc de Loches

Période du 5 au 23 janvier 2026

Fête des rois et des reines				
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Taboulé à la semoule bio	Salade Iceberg CE2 et mimolette vinaigrette	Oeuf dur MEA mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Fonds d'artichauts à la crème	Crevettes sauce mayonnaise	1/2 pomelos sce cocktail	Salade de cervelas à l'échalote	Salade de pâtes bio au pesto rouge
Paupiette au veau sauce tomate	Brandade de	Saucisse de Strasbourg	Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	Nuggets de blé et citron
Chou fleur CE2 persillé	poisson MSC	Flageolets	Pommes noisette	Haricots verts CE2 persillés
Tortis bio au beurre	/	Carottes CE2 au beurre	Piperade de légumes	Riz bio créole
Camembert	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Petit moulé	Tomme grise	Vache qui rit
Orange	Pomme bio	Purée pomme fraise	Flan nappé caramel	Galette des rois et des reines

Menu suisse				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Crêpe au fromage	Céleri bio rémoulade	Potage de légumes	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Salade iceberg CE2 et emmental vinaigrette à l'échalote
Rillettes de thon	Salade hawaïenne	Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de surimi sauce mayonnaise	Viande de grison
Roti de boeuf bio sauce forestière	Les raviolis	RACLETTE comme à la cuisiné par nos chefs	Colombo de colin MSC	Âlpermagronen
Carottes CE2 persillées	selon Elena		Brocolis bio persillé	(gratin de pâtes et pommes de terre au fromage)
Semoule bio	Ratatouille cuisinée		Pommes de terre vapeur	/
Carré de Ligueil	Vache picon		Gouda bio	Appenzeller
Poire HVE	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Ananas frais	Pavé balois au chocolat

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Potage potiron	Rillettes et cornichon	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Chou rouge bio mimolette
Betteraves bio vinaigrette	Oeufs durs MEA mayonnaise	Taboulé à la menthe	Pâté de foie et cornichon	Salade marocaine
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio	Poisson meunière MSC	Haché au veau à l'italienne	Emincé de cuisse de poulet au paprika	Rôti issu de porc LR sauce au thym
Tortis bio locales	Chou fleur CE2 béchamel	Ratatouille	Frites	Haricots verts CE2 persillés
Courgettes persillées	Blé à la tomate	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes	Pommes de terre persillées
Emmental râpé bio	Coulommiers bio	Buchette de lait mélangé	Petit moulé Ail et fines Herbes	Gouda bio
Clémentine	Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire	Liégeois chocolat	Banane bio	Ile flottante sur crème anglaise

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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Menus de la Restauration Scolaire - Lycée Jeanne d'Arc de Loches

Période du 26 janvier au 13 février 2026

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Salade de pommes de terre aux cornichons	Carottes bio râpées vinaigrette	Nems aux légumes	Potage Dubarry	Céleri bio rémoulade
Rillettes de porc et cornichon	Poireaux vinaigrette	Salade de mâche aux noix	Salade iceberg CE2 et maïs vinaigrette	Salade piémontaise
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Sauté de porc sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet roti	Colin MSC sauce homardine
Petits pois CE2 au jus	Coquillettes bio	Semoule bio	Frites et ketchup	Carottes CE2 persillées
Brunoise de légumes	Purée de potiron	Poêlée de légumes	Haricots beurre à l'huile d'olive	Boulgour pilaf
Yaourt nature sucré	Bûche de lait mélangé	Sablé de Retz	Emmental bio	Camembert
Pomme bio	Kiwi	Riz au lait	Purée de pommes HVE	Flan nappé caramel

Crêpe Party				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de blé aux légumes
Salade Marco Polo	Salade d'agrumes	Crevettes mayonnaise	Pâté de campagne et cornichon	Salade Tex Mex
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Brocolis persillés	Lentilles bio au jus et crème à part	Haricots verts CE2
Purée de pommes de terre	Piperade de légumes	Semoule bio	Endives braisées	Coquillettes bio au beurre
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Buche lait mélangé	Mimolette bio	Brie
Crêpe au sucre	Clémentine	Milkshake au chocolat	Banane bio	Crème dessert chocolat

Nouvel an chinois				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail	Nems au poulet	Chou blanc vinaigrette	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Oeufs durs mayonnaise	Samoussa aux légumes	Mousse de canard et cornichon	Macédoine mayonnaise	Duo de palmier et maïs
Colin MSC sauce citron	Porc au caramel	Riz bio	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Semoule bio	Riz cantonais	à la bolognaise	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Fondue de poireaux	Poêlée chinoise	Haricots plats aux oignons	/	Poêlée de champignons à l'ail
Carré de ligueuil	Petit moulé	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental
Purée poire CE2	Salade de fruits aux litchis	Orange	Banane bio	Eclair au chocolat

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