



## Menus de la Restauration Scolaire - Lycée Jeanne d'Arc de Loches Période du 5 au 23 janvier 2026

					<b>Fête des rois et des reines</b>		
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	
Fonds d'artichauts à la crème		Crevettes sauce mayonnaise		1/2 pomelos sce cocktail		Salade de cervelas à l'échalote	
Paupiette au veau sauce tomate		Brandade de		Saucisse de Strasbourg		Roti issu de porc LR sauce dijonnaise	
Chou fleur CE2 persillé		poisson MSC		Flageolets		Pommes noisette	
Tortis bio au beurre		/		Carottes CE2 au beurre		Piperade de légumes	
Camembert		Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire		Petit moulé		Tomme grise	
Orange		Pomme bio		Purée pomme fraise		Flan nappé caramel	
					<b>Galette des rois et des reines</b>		

					<b>Menu suisse</b>		
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		
Rillettes de thon		Salade hawaïenne		Macédoine mayonnaise	Bâtonnets de surimi sauce mayonnaise		
Roti de boeuf bio sauce forestière		Les raviolis			Colombo de colin MSC		
Carottes CE2 persillées		selon Elena			Brocolis bio persillé		
Semoule bio		Ratatouille cuisinée		<b>RACLETTE comme à la cuisiné par nos chefs</b>		Pommes de terre vapeur	
Carré de Ligueil		Vache picon				Gouda bio	
Poire HVE		Mousse au chocolat au lait		Crème dessert vanille	Ananas frais		
					<b>Pavé balois au chocolat</b>		

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
Betteraves bio vinaigrette		Oeufs durs MEA mayonnaise		Taboulé à la menthe		Pâté de foie et cornichon
Sauce bolognaise aux lentilles corail bio		Poisson meunière MSC		Haché au veau à l'italienne		Emincé de cuisse de poulet au paprika
Tortis bio locales		Chou fleur CE2 béchamel		Ratatouille		Frites
Courgettes persillées		Blé à la tomate		Haricots blancs à la tomate		Julienne de légumes
Emmental râpé bio		Coulommiers bio		Buchette de lait mélangé		Pommes de terre persillées
Clémentine		Fromage blanc CE2 de la laiterie de Montoire		Liégeois chocolat		Gouda bio
						Ile flottante sur crème anglaise

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 Être Animal  
MSC = label de pêche responsable



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

**Période du 26 janvier au 13 février 2026**

<b>lundi 26 janvier</b>	<b>mardi 27 janvier</b>	<b>mercredi 28 janvier</b>	<b>jeudi 29 janvier</b>	<b>vendredi 30 janvier</b>
Salade de pommes de terre aux cornichons	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	Nems aux légumes	Potage Dubarry	<b>Céleri bio rémoulade</b>
Rillettes de porc et cornichon	Poireaux vinaigrette	Salade de mâche aux noix	<b>Salade iceberg CE2 et maïs vinaigrette</b>	Salade piémontaise
Boulettes à la volaille sauce tomate	Gratin de patates douces	Sauté de porc sauce moutarde	Haut de cuisse de poulet roti	<b>Colin MSC sauce homardine</b>
<b>Petits pois CE2 au jus</b>	<b>Coquillettes bio</b>	<b>Semoule bio</b>	Frites et ketchup	<b>Carottes CE2 persillées</b>
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	<b>Emmental bio</b>	Camembert
<b>Pomme bio</b>	Kiwi	Riz au lait	<b>Purée de pommes HVE</b>	Flan nappé caramel

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

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

**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 Être Animal**  
**MSC = label de pêche responsable**