

Institution Jeanne d'Arc

# MENU

de la semaine

LUNDI

14 octobre 2024

## Odysée du Goût : Les épices

**Penne**  
**Sauce pois chiche**  
Épinards tandoori  
et pois chiche

**Tomme blanche**

**Fruit au choix**

MARDI

15 octobre 2024

## Odysée du Goût : Les épices

**Émincé d'endives**  
Vinaigrette d'agrumes  
à la cannelle  
et dés de gouda

**Sauté de dinde**  
Sauce curry aux pommes  
**Semoule**


**Dessert à boire lacté**  
Parfum cacao

MERCREDI

16 octobre 2024

## Odysée du Goût : Les épices

**Tartinade**  
**de haricots rouges**  
aux épices mexicaines

 **Rôti de bœuf**  
Sauce tomate  
**Carottes au cumin**

**Fruit au choix**

JEUDI

17 octobre 2024

## Odysée du Goût : Les épices

**Salade verte**  
Vinaigrette aux herbes  
**Dés de mimolette**

**Nuggets de poulet**  
Sauce fromage blanc,  
menthe et épices Kebab


**Haricots verts**


**Cake aux épices**  
Crème fouettée

VENDREDI

18 octobre 2024

## Odysée du Goût : Les épices

**Concombre en rondelles**  
Vinaigrette moutarde  
Dés de Cantal AOP 

**Colin**   
Sauce béchamel aux épices  
**Purée de pomme de terre**  
à la muscade

**Compote de poire**

sOgeres



Viande Bovine Française



Produit de la mer durable

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ces menus sont conçus par une équipe de diététiciens  
pour permettre de répondre aux exigences réglementaires en matière de nutrition, de saisonnalité et d'hygiène.  
Les plats prévus sont ensuite élaborés quotidiennement sur place par l'équipe de cuisine de l'Institution.