

Institution Jeanne d'Arc

# MENU

de la semaine

LUNDI

10 février 2025

**Plat végétarien**

**Boulettes sarrasin  
et lentilles**

Sauce tomate

Riz

**Vache qui rit™**

Fruit de saison

MARDI

11 février 2025

Baguette de  
tradition

**Sauté de porc**   
Sauce moutarde

**Purée de  
pommes de terre**

**Samos™**

**Crème dessert  
chocolat**

MERCREDI

12 février 2025

**Friand au fromage**

**Aiguillettes  
de poulet**

Sauce aux  
champignons

**Haricots beurre  
persillés**

**Tarte aux pommes**

JEUDI

13 février 2025

**Cordon bleu**

**Carottes à la crème**

**Fromage des  
Pyrénées**

**Cake**   
à la noix de coco

VENDREDI

14 février 2025

**Chou blanc**

Vinaigrette  
Dés de Mimolette

**Beignets de poisson**  
Sauce Tartare 

**Gratin de  
courgettes**

**Compote de  
pommes**

sOgeres



Viande française



Cuisiné sur place  
par nos équipes



Produit de la mer  
durable

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.

Ils sont proposés sous réserve de disponibilité des produits.

Les plats prévus sont ensuite élaborés quotidiennement sur place par l'équipe de cuisine de l'Institution.