

Institution Jeanne d'Arc

# MENU

de la semaine

LUNDI

3 mars 2025

Friand au fromage

Nuggets de poulet  
Sauce Ketchup

Coquillettes

Compote d'abricot

MARDI

4 mars 2025

Baguette de  
tradition

Steak de veau   
aux herbes


Haricots verts  
à l'ail

Vache qui rit™

Flan nature

MERCREDI

5 mars 2025

Sauté de porc   
au curry

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature

Dessert lacté  
Saveur chocolat

JEUDI

6 mars 2025

Salade verte  
Dés d'emmental

Hot-dog de volaille  
Ketchup et moutarde

Potatoes

Donut sucré

VENDREDI

7 mars 2025

Filet de merlu   
Sauce bretonne

Riz pilaf

Cantal 

Fruit de saison

sOgeres



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



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.