



Jans ST Michel



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2020

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Tomate à croquer	Taboulé
Blanc de poulet	Coquillettes bio bolognaise *	Rôti de Dinde + mayonnaise	Filet de colin sauce oseille
Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise)	-	Riz niçois (riz, thon, tomate, poivrons, olives)	Brocolis
Yaourt sucré	<i>Pyrénées</i>	<i>Camembert</i>	<i>Vache Picon</i>
<i>Fruit de saison</i>	Crème au chocolat	Compote pomme-framboise	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	 Salade des Carpâtes <small>(pommes de terre, lardons, carottes, oignon, persil)</small>	 Carottes râpées au citron	 Tomate sauce basilic	Pâté de campagne
 Daube de bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce échalote	Sauté de dinde sauce barbecue	 Hachis végétarien*	Fish and chips de cabillaud
Blé	 Haricots verts	Petits pois extra fins	-	Ratatouille
Gouda	Fromage blanc sucré	Croc'lait	Emmental	Yaourt aromatisé
 Compote	Fruit de saison	 Cake au chocolat et crème anglaise	Maestro vanille	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	 Melon	Betterave sauce fromage blanc	 Salade grecque <small>(tomate, concombre, féta)</small>	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	  Riz bio cantonais végétarien*	 Dos de colin sauce tomate	 Mignonettes de bœuf sauce orientale	Aiguillettes de poulet à la crème
Carottes braisées	-	Poêlée de légumes <small>(pdt, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, pois, oignon, poivron)</small>	Boulgour	 Courgettes sautées et pommes de terre
Petit suisse sucré	Vache qui rit	 Yaourt aromatisé à la vanille	Tomme blanche	Bûchette de chèvre
 Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Poire sauce chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Taboulé	Tomate sauce échalote	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Mijoté de bœuf à la thaï	Filet de poisson sauce ciboulette <small>sauce : fumet, crème, roux, ciboulette</small>	Sauté de dinde sauce normande <small>sauce : crème, champignons, oignons</small>	Chipolatas	Curry de légumes <small>(carottes, courgettes, haricots rouges, sauce curry)</small>
Haricots verts	Julienne de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Cantal	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pomme-banane	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème	Salade d'Ebly <small>(Ebly, petits pois, poivrons, tomates, maïs)</small>	Céleri râpé au curry	Oeuf dur mayonnaise
Veau marengo	Pâtes bio bolognaise végétarienne*	Steak haché sauce au poivre (douce)	Escalope de poulet sauce camembert	Filet de poisson meunière sauce tartare
Riz créole	-	Petits pois extra fins	Epinards à la crème	Gratin de chou-fleur
Petit suisse aromatisé	Brie	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Carré de l'Est
Fruit de saison	Crème au chocolat	Abricots au sirop	Tarte normande	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

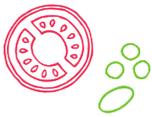


Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise (pommes de terre, œuf, tomate, oignon, cornichon)	 Melon	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw  (Chou blanc et carottes)	Betterave sauce bulgare
  Sauté de volaille au paprika	Gnocchis sauce tomate basilic *	 Filet de poisson sauce grenobloise (sauce : beurre, citron, câpres)	Moussaka*	Jambon grill sauce forestière
Haricots beurre	-	Blé aux légumes	-	Pommes rissolées
Chanteneige	 Yaourt aromatisé à la vanille	Madame Loïk	Edam	Petit moulé
Fruit de saison	Compote pomme-pêche	Flan vanille	Tarte aux poires	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Jans ST Michel



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Tomate entière	 Salade normande (pommes de terre, lardons, volaille, crème fraîche, ciboulette)	Haricots verts à l'emmental	 Concombre à la menthe	 Salade mexicaine (haricots rouges, maïs,
 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge Sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux	Bœuf bourguignon	 Sauté de poulet sauce suprême sauce : champignons, oignons, crème, fond volaille, roux	 Dos de colin sauce dugléré sauce : tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)	Pizza fraîche au fromage*
 Boullgour	 Carottes rissolées	 Poêlée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron	-
<i>Vache qui rit</i>	Yaourt aromatisé	<i>Saint Paulin</i>	<i>Bûche de chèvre</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Crème caramel	<i>Fruit de saison</i>	Poire au sirop	Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés
** Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.