



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel

Semaine 1 du lundi 4 janvier au vendredi 8 janvier 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Persillade de pommes de terre <small>(pdt, échalote, persil, vgte)</small>	Carottes râpées vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise
 Sauté de poulet à l'ancienne <small>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</small>	 Sauté de porc au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>		Calamars à la romaine	 Pepinettes sauce pesto et mozzarella*
Petits pois	 Lentilles		Purée de potimarron	-
Yaourt sucré			 Verre de lait	
 Fruit de saison	Crème au chocolat		 Galette des rois	 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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 2 du lundi 11 janvier au vendredi 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes vinaigrette	 Salade coleslaw  <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>		Velouté de potiron à la vache qui rit	 Crêpe au fromage
Chipolatas	 Dos de poisson sauce dugléré <small>(sauce : tomate, persil, oignons, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomates)</small>		 Steak haché sauce barbecue	Quenelles nature sauce tomate
 Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes campagnarde <small>(haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines, oignons)</small>		 Semoule	 Carottes rissolées
Petit suisse sucré			Madeleine	
 Fruit de saison	Flan nappé caramel		 Compote	 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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu montagnard JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonnement)</small>	 Céleri rapé au curry <small>(céleri, mayonnaise, curry)</small>		 Salade montagnarde <small>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</small>	 Carottes râpées vinaigrette
Normandin de veau vallée d'Auge <small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small>	Boulettes riz lentilles sauce ketchup		Tartiflette* <small>(pommes de terre, oignons, lardons, béchamel, reblochon)</small>	 Sauté de poulet au jus <small>(sauce : jus, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pâtes		-	Ratatouille <small>(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)</small>
 <u>Gouda</u>			 Crème anglaise	
 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé à la vanille		 Biscuits de Savoie	Mousse au chocolat



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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN VENDREDI
Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Baguette flammekueche		Pamplemousse	Betterave vinaigrette à l'orange
Sauté de bœuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce crème		Filet de poisson meunière sauce tartare	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égréné végétal, tomate)</small>
Pommes rissolées	Petits pois		Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	-
Chanteneige			Biscuits	
Crème caramel	Fruit de saison		Semoule au lait	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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées au citron	 Macédoine de légumes		Salade composée <small>(salade, tomate, maïs, cœurs de palmiers)</small>	Saucisson à l'ail
Jambon grill sauce au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Nuggets de blé dosette de ketchup		 Sauté de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Blanquette de poisson
 Semoule	 Haricots verts		 Coquillettes	Purée d'épinards
Vache Picon			 <u>Chèvre Sainte Maure</u>	
 Compote de pommes	 Fruit de saison		 Crêpe 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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



Nouvel an chinois

VENDREDI

 Betterave vinaigrette	 Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>		 Velouté de légumes <small>(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)</small>	 Nems
 Boulettes de bœuf tex mex <small>(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)</small>	 Quenelles de brochet sauce Nantua <small>(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)</small>		 Omelette	 Rôti de porc au caramel
Gratin de brocolis	 Riz pilaf		Pommes rissolées	 Poêlée de légumes asiatique <small>(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)</small>
 Yaourt nature sucré			Madame Loïk	
 Fruit de saison	Crème chocolat		 Compote	 Nashi



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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées vinaigrette 		 Crème dubarry <small>(chou-fleur, pommes de terre, crème)</small>	 Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème	 Hachis végétarien au potiron* <small>(égréné végétal, purée de potiron)</small>		 Coquillettes bio bolognaise* 	Filet de poisson meunière
Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	-		-	Brunoise de légumes <small>(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)</small>
Yaourt aromatisé			Gouda	
 Fruit de saison	Beignet aux pommes		Fruit de saison	Maestro chocolat



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.