















Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 10 du lundi 8 mars au vendredi 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts à l'emmental	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise)</small>		 Potage de légumes 	Laitue vinaigrette
Mignonettes d'agneau sauce orientale	Nugget's de blé dosette de ketchup		 Filet de poisson sauce armoricaine	 Poulet basquaise 
 Boulgour	 Carottes rissolées		Purée de potiron	 Riz
 Chanteneige			Crème anglaise	
 Fruit de saison	 Compote		Moelleux nature	Crème vanille



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 11 du lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	Salade lorette <small>(mâche, betteraves, oignons, vinaigrette)</small>		  Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette
Bœuf bourguignon	Filet de poisson meunière		 Pâtes bio aux lentilles*  <small>(pâtes, lentilles, tomates)</small>	Rôti de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>
 Haricots verts	 Pommes vapeur maître d'hôtel		-	Gratin de brocolis <small>(brocolis, pommes de terre, béchamel, emmental)</small>
 Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé	
 Fruit de saison	Flan nappé caramel		 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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 12 du lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Macédoine de légumes mayonnaise		 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)</small>	 Salade de pommes de terre au thon
 Sauté de poulet sauce paprika <small>(sauce : paprika, fond, oignons, roux)</small>	Tajine de légumes aux pois chiches <small>(pois chiches, carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, sauce tomate)</small>		Fish and chips de cabillaud sauce tartare	 Sauté de porc vallée d'Auge <small>(pomme, cidre, oignon, fond, roux)</small>
Purée de chou-fleur	 Semoule		Pommes noisettes	Petits pois
 Yaourt sucré			Verre de lait	
 Compote	Fruit de saison		Cheese cake	 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 13 du lundi 29 mars au vendredi 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage		 Concombre vinaigrette	Galantine de volaille
Hachis végétarien*  (purée de pdt bio)	Jambon grill		Paupiette de veau au jus	 Sauté de dinde à l'ancienne
-	 Haricots verts		Epinards à la crème	 Coquillettes
 <u>Chèvre Sainte Maure</u>			Crème anglaise	
Flan caramel	 Fruit de saison		 Gênoise 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 14 du lundi 5 avril au vendredi 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betterave vinaigrette		 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade ruzinoise <small>(pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>
Férié	 Sauté de poulet sauce barbecue		Croc fromage	Dos de poisson sauce façon beurre blanc
	 Semoule		Pâtes	Julienne de légumes <small>(chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)</small>
			 <u>Pont l'Evêque</u>	
	 Crème chocolat		Cocktail de fruits au sirop	 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 15 du lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

LUNDI











MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Salade des carpates <small>(pdt, lardons, carottes, oignons, persil)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs		Radis beurre	Macédoine de légumes
Daube de bœuf à la thaï	Chipolatas		Filet de poisson meunière	 Omelette
 <u>Courgettes</u>	 Purée de pommes de terre		 Carottes crémees	 Pâtes
Petit filou aux fruits			 Camembert	 Yaourt aromatisé à la vanille
 Compote	 Fruit de saison		Riz au lait	



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 16 du lundi 19 avril au vendredi 23 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé mayonnaise	 Salade du pêcheur <small>(pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise)</small>		  Concombre sauce bulgare  <small>(concombre, carottes, sauce fromage blanc)</small>	Salade printanière <small>(Salade, tomate, maïs, dés de fromage)</small>
 Sauté de porc au jus <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	Cordon bleu		Boulettes riz lentilles sauce curry <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	Lasagnes bolognaise*
 Haricots blancs à la tomate	Petits pois extra fins		 Haricots verts	-
 Gouda	 Yaourt sucré		 <u>Chèvre Sainte Maure</u>	
 Crème chocolat			Tarte normande	 Compote



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.