










Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre mimosa <small>(pdt, œuf, cerfeuil, estragon, persil, mayonnaise)</small>	 Carottes râpées au citron			
 Sauté de porc au miel	Croc fromage			
 Haricots verts	Macaronis			
 Gouda	Yaourt pulpé			
 Pâtisserie maison				



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 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade strasbourgeoise <small>(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)</small>		Tomate au basilic	Saucisson à l'ail
 Coquillettes bio  polognaise végétarienne* <small>(égréné de blé)</small>	Haché de bœuf sauce échalote <small>(fond, échalote, roux)</small>		 Sauté de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
-	 Petits pois		 Gratin de carottes	 Semoule
<i>Emmental</i>			 <i>Pont L'Evêque</i>	
Crème au chocolat	 Fruit de saison		Abricots 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 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Taboulé		 Concombre sauce fromage blanc	 Betterave sauce ciboulette
	 Sauté de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>		Sauté de bœuf à la tomate	Pizza au fromage*
	 Carottes rissolées		Haricots beurre	-
			 Gouda	
	 Fruit de saison		Chou 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.



Restaurant scolaire - Jans Saint Michel



Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	Tomate vinaigrette		 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau au jus	Chipolatas		 Hachis Parmentier de saumon* <small>(Purée de pdt bio)</small>	 Coquillettes bio sauce pesto et mozzarella*
 Courgettes	 Lentilles		-	-
Petit suisse sucré			Madeleine	
 Compote	Liégeois vanille		 Yaourt sucré	 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 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Concombre vinaigrette		Melon	Crêpe au fromage
 Hachis végétarien* <small>(purée de pdt bio, égréné de soja.)</small>	Poissonnette et citron		Daube de bœuf à la provençale	 Sauté de poulet sauce barbecue
-	Céréales méditerranéennes		 Haricots verts persillés	 Carottes braisées
 Camembert			 Gouda	
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Beignet	 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 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade ruzinoise <small>(pdt, surimiu, œuf, mayonnaise)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise		 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	 Salade tricolore <small>(pâtes, tomate, mozzarella, vinaigrette)</small>
Paupiette de veau marengo	 Omelette		Cheese burger 	Filet de poisson meunière
 Petits pois	 Coquillettes au beurre		 Pommes rissolées	 Purée de chou-fleur
 Edam			 Verre de lait	
Flan caramel	 Fruit de saison		 Cookies	 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 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette		Melon	  Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</small>
 Sauté de porc braisé <small>(jus de porc, carottes, oignons)</small>	 Steak haché sauce poivre douce		 Jambalaya* (Riz bio) <small>(riz, dés de volaille, sauce tomate)</small>	Nuggets de blé et dosette de ketchup
 Carottes persillées	Pommes sautées			Ratatouille
Mimolette			 Emmental	
 Fruit de saison	 Panier aux fruits rouges		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 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Melon entier	Cervelas		Tomate mozzarella	Macédoine de légumes <small>(mayonnaise)</small>
 Axoa végétarien* (pdt bio) <small>(Pommes de terre, égréné de blé, tomate, poivrons)</small>	 Filet de colin sauce aneth		 Sauté de poulet sauce tandoori	Knacks
-	Brunoise provençale		 Haricots verts	 Purée de pommes de terre
 Yaourt aromatisé à la vanille			Petit suisse sucré	
 Compote	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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 27 du lundi 5 juillet au vendredi 9 juillet 2021

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Betterave vinaigrette	Tomate à croquer			
Cordon bleu	Jambon blanc			
 Pâtes	Chips			
 Yaourt sucré				
 Fruit de saison	Brownies			



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* 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.