






















Restaurant scolaire - JANS - OGEC ST MICHEL



Semaine 1 du lundi 3 janvier au vendredi 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise)</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p> 	 <p>Chou-fleur sauce Aurore</p> <p>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</p>	 <p>Velouté de légumes</p> <p>Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
 <p>Aiguillettes de poulet à l'ancienne</p>  <p>(sauce : oignon, fond volaille, fond veau, crème, roux)</p>	 <p>Pepinettes sauce pesto et mozzarella*</p>	 <p>Sauté de veau marengo</p> <p>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</p>	 <p>Calamars à la romaine</p>	 <p>Rôti de porc sauce tomate</p> <p>(sauce : Concentré tomate, oignons, ail, herbes, fond, roux ass)</p>
 <p>Petits pois</p>	-	 <p>Purée de potiron</p>  <p>Potiron, pommes de terre</p>	 <p>Riz pilaf</p> 	 <p>Lentilles</p>
Camembert	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Coulommiers	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 <p>Galette des rois</p> <p>GALETTE DES ROIS</p>	Compote



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



Pêche responsable

« 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 - OGEC ST MICHEL



Semaine 2 du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navets, mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</p>	<p>Pâtes à la rouille</p> <p>(Nouilles bio, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Potiron, Pommes de terre, Oignons, Crème fraîche</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Œufs, emmental, lait,</p>
<p>Haché de bœuf sauce échalote</p> <p>(sauce : fond, échalotes, roux)</p>	<p>Filet de poisson sauce ciboulette</p> <p>(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)</p>	<p>Blanc de poulet sauce normande</p> <p>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>Haricot rouge, riz, tomate,, courgette, maïs, poivrons, oignon, ail, cumin, coriandre</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>(Carotte, chou-fleur, céleri)</p>	<p>Semoule</p>	<p>Gratin de brocolis</p> <p>Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flocons de pommes de terre,</p>	-
<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Edam</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Poire au sirop</p>	<p>Gâteau aux pommes maison</p>	<p>Compote pomme-banane</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - OGEC ST MICHEL



Semaine 3 du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Menu montagnard

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Baguette flammekueche</p> <p>lardons, emmental, oignons et sauce béchamel</p>	<p>Céleri râpé au curry</p> <p>(céleri, mayonnaise, curry)</p>	<p>Betteraves au chèvre vinaigrette</p>	<p>Salade montagnarde</p> <p>(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)</p>	<p>Taboulé</p> <p>(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil)</p>
<p>Normandin de veau vallée d'Auge</p> <p>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</p>	<p>Pané lentille sarrasin sauce ketchup</p> <p>sarrasin, lentilles et poireaux, protéines de bœuf texturées, oignons, emmental, arôme naturel (dont gluten, céleri), aromates, abricoture, huile végétale/olive, sel, colorant</p>	<p>Filet de poisson meunière + sauce tartare</p> <p>Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	<p>Tartiflette*</p> <p>(pommes de terre, oignons, lardons, dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)</p>	<p>Filet de poulet sauce AOP</p> <p>(sauce : Gastrique (sucre et vinaigre), pruneaux, fond, ass)</p>
<p>Butternut persillé</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Boulgour à la tomate</p>	-	<p>Purée de patate douce</p> <p>Patate douce, pdt</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Camembert</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Compote de poires</p>	<p>Biscuits de Savoie</p>	<p>Mosaïque de fruits</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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 - OGEC ST MICHEL



Semaine 4 du lundi 24 janvier au vendredi 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de légumes Carottes, céleri, épinards.	Mortadelle	Quiche Lorraine Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade	Velouté de légumes Poireaux, flocons pdt, oignons, carottes	Carottes râpées vinaigrette
Jambon grill sauce dijonnaise (sauce : Moutarde, fond, oignons, roux, ass)	Rôti de dinde sauce crème Sauce : crème, oignon, fond, roux	té de poulet sauce basquaise Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux.	Filet de poisson sauce au beurre blanc Sauce : Beurre, échalote, vin blanc, vinaigre, crème	Hachis végétarien Egréné de blé, sauce tomate, oignon, purée de pomme de terre
Petits pois	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre 	Carottes vichy Carotte, beurre, persil, sucre,	Coquillettes	-
Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Tomme noire	Petit filou aux fruits	Saint Paulin
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat maison (chocolat du commerce équitable) 	Crème au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* Plats com posés

** 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 - OGEC ST MICHEL



Semaine 5 du lundi 31 janvier au vendredi 4 février 2022

LUNDI	MARDI <i>Nouvel an chinois</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	 Nems de poulet <small>Poulet, soja, carottes, champignons, oignons, farine de riz, farine de blé, pdt, épices, huile de tournesol</small>	 Salade Lorette <small>(Betteraves bio, mâche bio, oignons, vinaigrette)</small>	Velouté aux 8 légumes <small>Poireaux, pdt, navets, oignons, carottes, céleri, chou, panais</small>	Salade de chou rouge et maïs
 Steak haché sauce barbecue <small>Sauce : Purée de tomates, vinaigre d'alcool, sucre, méléasse, eau, sel, épices, ail,</small>	 de porc mariné au miel <small>sauce : vinaigre, sucre, miel, fond</small>	Cuisse de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>	 Torsade aux légumes <small>Oignons, courgettes, poivrons, tomates,</small>	Blanquette de poisson <small>Sauce : Oignons, carottes, champignons, crème</small>
 Purée d'épinards <small>Epinards, pommes de terre bio</small>	 Riz cantonnais <small>Riz, oignon, œuf, petits pois, lardons</small>	 Gratin de potiron, pommes de terre et carottes	-	Gnocchis au beurre
Vache Picon	 Yaourt aromatisé	Mimolette	 Petit suisse sucré	 Bûchette de chèvre
 Compote de pommes	 Biscuit coco	 Fruit de saison	 Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit biologique



Produit AOP



Fruit de la région

* 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.