










Restaurant scolaire - Jans



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette			
 Coquillettes carbonara* Plat complet	Omelette sauce tomate			
-	 Haricots verts			
Mimolette pré-découpé	Camembert			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés














D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire - Jans



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre	Pizza aux légumes	  Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise*
 Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes 	 Riz *	- plart complet
Emmental pré-découpé	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
Fruit de saison	Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable











D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire - Jans



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Salade grecque Concombre, tomate, feta
	 Filet de poisson crème ciboulette	Filet de poulet à l'échalote 	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz	 Haricots beurre	Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert	Edam
	Fruit de saison	 Semoule au lait	Fruit de saison	Purée pomme-abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire - Jans



Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	Salade soleil Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	Poisson meunière + citron	Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
Purée de chou-fleur	Petit pois	Ratatouille	- Plat complet	Boulgour
Yaourt sucré	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	Purée de fruits	Fruit de saison	Flan patissier	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire - Jans

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Pâté de campagne ®	 Tomates vinaigrette	 Salade coleslaw	 Concombre à la crème
 Lentilles à l'indienne*	 Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
 Riz *	 Carottes au beurre	Salade verte *	- Plat complet	 Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire pré-découpé
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	 Entremet vanille	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire - Jans



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Salade Napoléon <small>Pates, tomates; mais, vinaigrette</small>
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	Blanquette de poisson	Couscous végétarien + boulettes de soja*	Riz bolognaise *
Purée de panais	Ratatouille	Courgettes	- Plat complet	- Plat complet
Mimolette pré-découpé	Madame Loik	Saint Paulin pré-découpé	Emmental pré-découpé	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruit



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire - Jans

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	Melon	Pâté de campagne ®	Taboulé	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ®	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- Plat complet	Petits pois
Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« 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. »



Restaurant scolaire - Jans



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette

Salade piémontaise au jambon ®

Coleslaw

Salade de maïs
Mais, salade verte

Melon

Hachis végétarien*

Poisson meunière + citron

Sauté de porc sauce au jus ®

Burger + dosette de ketchup

Cordon bleu

Salade verte

Haricots beurre

Boulgour

Frites

Gratin de choux fleurs et de pdt

Yaourt sucré

Petit suisse sucré

Edam

Yaourt sucré

Saint Paulin pré-découpé

Purée pomme abricot

Fruit de saison

Purée de fruits

Donuts

Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP











* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »



Restaurant scolaire - Jans

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	Œufs durs sauce Aïoli	Galantine de volaille	 Betterave vinaigrette	Tomate
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Jambon blanc
 Carottes au beurre	Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	Chips
Chanteneige	Brie	Bûchette de chèvre	Saint Nectaire pré-découpé	Gateau
Flan caramel	Fruit de saison	 Entremet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « 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. »