



Restaurant scolaire - JANS PRIVÉ



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade capri ® <small>Pates, jambon, tomate, vinaigrette</small>	 Salade lorette <small>Mâche, betterave, vinaigrette</small>		 Potage de légumes	 Céleri emmental à la crème
 Emincés de poulet sauce basquaise	  Poisson meunière + citron		 Boulettes de soja sauce forestière	  Colin sauce homardine
 Trio de légumes <small>Carottes, brocolis, choux fleurs</small>	Pommes vapeur		 Haricots verts	 Purée de patate douce
Petit suisse sucré	Emmental pré-découpé		Brie	Gouda pré-découpé
Brownie	Crème caramel		Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 PRIVÉ



Semaine 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Pizza aux légumes	 Carottes rapées vinaigrette
	 Aiguillettes de poulet sauce coco		Gratin de salsifis et pdt au jambon ® 	 Filet de poisson blanc à l'italienne 
	 Carottes au beurre		- Plat complet	Boulgour
	Petit suisse sucré		St Paulin pré-découpé	Camembert
	 Semoule au lait maison		Purée de fruits	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 PRIVÉ



Semaine 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de haricots vinaigrette 	 Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette 		 Salade russ réunion  oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur	 Salade de maïs et cœur de palmier
 Riz au poulet *	Omelette sauce provençale 		Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron 
- Plat complet	Pennes		 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
Madame Loïk	 St Nectaire pré-découpé		Brie	Emmental pré-découpé
Poire	Cocktail de fruits au sirop		Pâtisserie	Yaourt à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés

Certifié

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 PRIVÉ

Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade perles de légumes <small>Pates, maïs, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette</small>	Salade de thon mayonnaise <small>thon, tomate, mayonnaise</small>		Entrée du chef <small>Coquille, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise</small>	Salade de betterave et feta
Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *		Plat du chef <small>Porc à l'ananas</small>	Colin sauce curry
Purée de potiron	- Plat complet		Pommes vapeur 	Riz aux carottes
St Paulin pré-découpé	Camembert		Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Dessert du chef <small>Marbré maison</small>	Eclair à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



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 PRIVÉ

Semaine 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Céliéri crème curry et moutarde		 Potage de légumes	 Salade coleslaw
Falafels	 Poisson meunière + sauce tartare		Boulettes d'agneau sauce brune	 Lasagnes de saumon *
 Purée de patate douce	Riz		Flageolets 	-
Brie	Vache picon		Buchette de chèvre pré-découpé	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Liégeois chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés



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 PRIVÉ



Semaine 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Salade de maïs et de betterave		 Macédoine d'œuf mayonnaise	 Salade au surimi
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus		 Hachis végétarien * 	 Blanquette de poisson 
Pommes noisettes + ketchup	Haricots verts sauce maitre d'hôtel 		- Plat complet	 Riz aux légumes
Madame Loïk	Yaourt sucré		Brebis crème	Vache picon
Coupelle de fruits au sirop	Madeleines x2		Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 PRIVÉ



Semaine 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trio de légumes <small>Carotte, céleri, betterave</small>	 Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small>		Terrine de saumon sauce aneth 	 Salade composée <small>Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small>
Sauté de bœuf sauce navarin	Tarte au fromage et salade verte *		Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons 	 Gratin de poireaux au jambon ® *
 Petits pois	-		Pommes pin 	-
St Paulin pré-découpé	Petit moulé ail et fines herbes		Tomme blanche pré-découpé 	Plat complet
Gaufre liégeoise	Fruit de saison		Dessert de Noël 	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. »