














JANS PRIVE - 7186



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Betteraves ciboulette		 Salade coleslaw <small>Chou, carotte, mayonnaise</small>	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup		 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel	Petits pois		 Riz	 Haricots verts au beurre persillé
Petit suisse sucré	Yaourt sucré		Buchette de chèvre	St Paulin pré-découpé
Brioche des rois 	Fruit de saison		Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés



JANS PRIVE - 7186



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI











MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne ®		 Velouté de légumes verts +  croustons	 Macédoine de légumes
Saucisse fumée ®	Poisson meunière + citron 		 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux oignons
 Lentilles cuisinées	Pommes de terre rissolées oignons et paprika 		- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
Vache qui rit	Brie		Petit suisse sucré	Camembert
Purée de pomme banane	Fruit de saison		Fruit de saison	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés



JANS PRIVE - 7186



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI










MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves vinaigrette	Taboulé		 Potage de légumes	Demi pamplemousse
 Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®	Croc fromage		 Hachis parmentier *	 Sauté de dinde sauce tex mex
Coquillettes	 Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>		- Plat complet	 Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental pré-découpé		Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille		Coupelle de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certifié



JANS PRIVE - 7186

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI













MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mêlée aux pommes <small>carottes, céleri, pomme, vinaigrette</small>	 Duo de choux		 Macédoine de légumes	Crêpe au fromage
 Colin sauce aneth 	Lasagnes végétariennes *		 Tartiflette ® *	 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Purée de patate douce	-		-	 Julienne de légumes
Chanteneige	Plat complet		Plat complet	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Petit suisse sucré		Coulommiers	Crêpe au chocolat
	Fruit de saison		Fruit de saison	



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP










* Plats compo sés



JANS PRIVE - 7186

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		 Choux fleurs vinaigrette	 Salade harmonie <small>salade verte, choux rouge, carottes, maïs</small>
 Jambon grill sauce forestière ®	Tarte au fromage *		Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet		 Riz	- Plat complet
Vache picon	Mousse au citron		Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

JANS PRIVE - 7186



Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œufs durs mayonnaise	Salade du pêcheur pdt, citron, persil, vinaigrette, mayonnaise		Duo de crudités	Macédoine de légumes
Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *	Cordon bleu		Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce espagnole
Riz *	Carottes au beurre		Flageolets	Gratin de poireaux et de pdt
Gouda pré-découpé	Mimolette pré-découpé		Brie	Madame Loïk
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Liégeois vanille	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP





* Plats compo sés



JANS PRIVE - 7186

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ®		Velouté de carottes	Salade coleslaw
🍽️ Filet de poulet sauce coco	🍽️ Filet de poisson meunière + citron 		🍽️ Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
🍽️ Trio de légumes carottes, chou, brocolis	🍽️ Poêlée bretonne Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte		Petits pois	🍽️ Purée de pdt
Camembert	 St Nectaire pré-découpé		Emmental pré-découpé	Cantafrais
Fruit de saison	Purée de fruits		Crumble aux pommes	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés