









Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 17 du lundi 21 avril au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<div><div>Salade ruzinoise</div><div>Pdt, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette</div></div>		<div><div>Carottes rapées vinaigrette</div></div>	<div><div>Concombre à la crème</div></div>
<div></div>	<div><div>Emincés de dinde sauce paprika</div><div></div></div>		<div><div>Omelette</div></div>	<div><div>Filet de hoki sauce beurre nantais</div><div></div></div>
	<div><div>Jardinière de légumes</div><div>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, pdt</div></div>		<div><div>Haricots blancs</div><div></div></div>	<div><div>Riz pilaf</div><div></div></div>
	<div><div>Mimolette pré-découpé</div></div>		<div><div>Petit suisse sucré</div></div>	<div><div>Cantafras</div></div>
	<div><div>Purée de fruits</div></div>		<div><div>Chou à la crème + chocolat</div><div></div></div>	<div><div>Fruit de saison</div></div>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

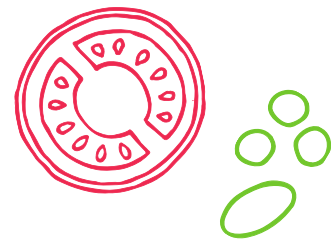


* Plats composés

Certification

environnementale niveau







2



Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 18 du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div><div>Salade carnaval</div><div>Coquillettes, tomate, carottes, maïs, concombre, vinaigrette</div></div>	<div>Radis beurre</div>			<div><div>Macédoine de légumes</div></div>
<div>Poisson meunière + citron</div>	<div>Tortilla d'omelette</div>		<div></div>	<div><div>Pennes à la bolognaise *</div><div></div></div>
<div><div>Poêlée villageoise</div><div>Petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricots beurre</div></div>	<div>Ratatouille</div>			<div>-</div>
<div>Buchette de chèvre</div>	<div>Gouda pré-découpé</div>			<div>Plat complet</div>
<div>Fruit de saison</div>	<div>Barre bretonne</div>			<div>St Paulin pré-découpé</div>
				<div>Fruit de saison</div>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
artification
vironnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 19 du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<div><p>"Trio de légumes anti gaspi"</p><p>Carottes, céleri, maïs</p></div>	<div><p>Céleri rémoulade</p></div>			<div><p>Salade grecque</p><p>Tomate, concombre, feta</p></div>
<div><p>Brandade de poisson *</p></div>	<div><p>Sauté de poulet sauce à l'indienne</p></div>		<div></div>	<div><p>Lentilles à l'indienne</p></div>
<div><p>-</p><p>Plat complet</p></div>	<div><p>Purée de patate douce</p></div>			<div><p>Riz</p></div>
<div><p>Madame Loïk</p></div>	<div><p>Brie</p></div>			<div><p>Yaourt sucré</p></div>
<div><p>Tarte aux pommes</p></div>	<div><p>Fruit de saison</p></div>			<div><p>Purée de fruits</p></div>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP














* Plats composés
ertification
vironnementale niveau
2



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 20 du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carottes, chou blanc	 Tomate monégasque tomate, thon, oignon, persil		 Salade bulgare Concombre, carottes, sauce bulgare	 Salade tricolore Pates, tomate, mozzarella, vinaigrette
 Tortis à la carbonara végétarienne *	 Sauté de poulet sauce espagnole 		Nuggets de poisson	Saucisse de Francfort ® 
- Plat complet	 Pommes de terre au four		 Semoule	Ratatouille
Camembert	Biscuit sec		Chanteneige	Mimolette pré-découpé
Fruit de saison	Crème au caramel		Fruit de saison	Gateau maison au chocolat



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

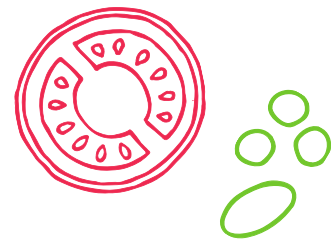


Produit AOP












* Plats composés
certification
environnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 21 du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Duo de carottes et de maïs</div>	<div> Concombre printanière à la crème <small>Concombre, maïs, tomate, crème</small></div>		<div> Carottes rapées vinaigrette</div>	<div> Tomate vinaigrette</div>
<div> Colin pané doré au beurre + citron</div>	<div>Tarte au fromage</div>		<div> Gratin de pommes de terre au jambon ® </div>	Omelette
<div> " Rizibizi" <small>Riz, carottes, petits pois</small></div>	<div>Salade verte</div>		<div>- Plat complet</div>	<div> Purée de pdt</div>
<div>Edam pré-découpé</div>	<div>Yaourt sucré</div>		<div>Coulommiers</div>	<div>Vache qui rit</div>
<div>Fruit de saison</div>	<div>Madeleines x2</div>		<div>Fruit de saison</div>	<div>Liégeois au chocolat</div>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP










* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 22 du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Melon			
 Hachis parmentier * 	Nuggets de blé + ketchup			
- Plat complet	 Trio de légumes Carottes, choux fleurs, brocolis			
St Paulin pré-découpé	Samos			
Fruit de saison	Crème vanille			



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



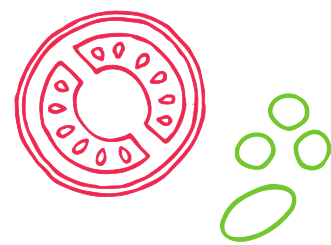
Produit biologique



Produit AOP














* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 23 du lundi 2 juin au vendredi 6 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Betteraves vinaigrette</div>	Melon		<div> Salade camarguaise riz, surimi, concombre, maïs, carottes, vinaigrette</div>	<div> Salade italienne Tomate, mozzarella, huile d'olives, herbes, citron</div>
Palet végétarien + ketchup	Omelette		<div> Sauté de bœuf sauce tex mex </div>	<div> Rougail saucisse ® </div>
<div> Spaghetti</div>	<div> Pommes de terre maitre d'hôtel</div>		<div> Poêlée de carottes et de champignons</div>	<div> Riz</div>
Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Yaourt sucré
Fruit de saison	Flan au caramel		Donuts sucré	Purée de fraise



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



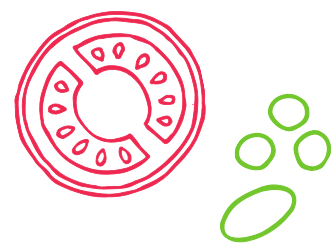
Produit biologique

Produit AOP















* Plats composés
ertification
vironnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 24 du lundi 9 juin au vendredi 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<div>Salade péruvienne <small>Haricots rouges, poivron, mozzarella, oignon rouge, maïs, mangue, vinaigrette</small></div>		Pâté de campagne ®	Melon
	<div>Poulet péruvien<div></div></div>		<div>Filet de poisson meunière sauce tartare</div>	<div>Sauté de porc sauce curry ®<div></div></div>
	<div>Riz</div>		<div>Légumes couscous</div>	<div>Purée de carottes</div>
	<div>Petit suisse sucré<div></div></div>		Brie	Vache picon
	<div>Salade de fruits exotiques</div>		Fruit de saison	Barre bretonne



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

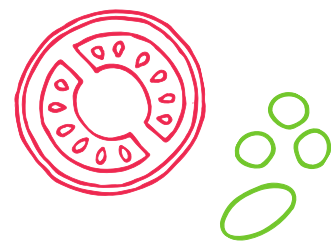


Produit AOP









* Plats composés
Certification
environnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 25 du lundi 16 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	<div> Trio de légumes</div> <div>Carottes, céleri, tomate</div>		<div> Tomate vinaigrette</div>	<div> Tartinade au thon</div> <div>Tomate, thon, œuf, mayonnaise</div>
Œufs durs à la béchamel	Lasagnes au saumon		Croc fromage	<div> Tartiflette ® *</div> <div></div>
<div> Purée de patate douce</div>	Salade verte		Haricots blancs	-
Emmental pré-découpé	Chanteneige		Coulommiers	Plat complet
Coupelle de fruits au sirop	Liégeois vanille		Purée de fruits	Petit suisse sucré
				Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

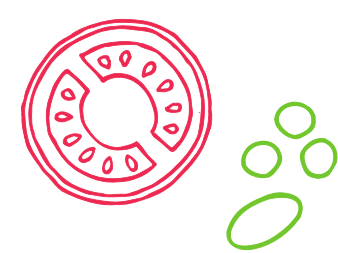


Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ

Semaine 26 du lundi 23 juin au vendredi 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
<div><div></div><div>Salade picorette</div><div>Mais, carottes, tomate, petits pois, vinaigrette</div></div>	<div><div></div><div>Melon</div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div>Carottes rapées vinaigrette</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Salade sicilienne</div><div>Tomate, feta, huile d'olives, citron, herbes</div></div>
<div><div></div><div>Emincés de dinde sauce tandoori</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Crêpe emmental</div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div>Paëlla de la mer *</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Tortilla d'omelette</div><div></div></div>
<div><div></div><div>Gratin de légumes du soleil et pdt</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Salade verte</div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div>-</div><div>Plat complet</div></div>	<div><div></div><div>Battonnière de légumes</div><div>Carottes, courgettes, oignons, haricots beurre, brocolis</div></div>
<div><div></div><div>Petit moulé aux noix</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Yaourt sucré</div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div>Mimolette pré-découpé</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Emmental pré-découpé</div><div></div></div>
<div><div></div><div>Fruit de saison</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Mousse au chocolat</div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div>Fruit de saison</div><div></div></div>	<div><div></div><div>Purée de fruits</div><div></div></div>



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
ertification
environnementale niveau
2





Scolaires - JANS PRIVÉ



Semaine 27 du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<div> Salade piémontaise végétarienne</div> <div>Pdt, œuf, tomate, oignons, cornichon, mayonnaise</div>	Concombre à la crème		Melon	<div>Tomate à croquer</div> <div></div>
Boulettes de soja sauce à la diable	Cordon bleu + ketchup <div></div>		Poisson meunière + citron	<div>Jambon blanc ®</div> <div></div>
<div> Poêlée de courgettes</div>	Pommes noisettes		<div> Coquillettes</div>	<div>Chips</div> <div></div>
Camembert	Petit suisse aromatisé		Gouda pré-découpé	Brownie
Flan gélifié au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
ertification
environnementale niveau
2

