



Déjeuners de la semaine du 06 au 10 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis/beurre Chou rouge IDF BIO Roquefort Salade composée BIO	Pamplemousse BIO Carottes rapées IDF BIO Salade composée BIO	Maquereau à la moutarde Salade d'endive IDF BIO au noix et Féta Salade composée BIO	Rillettes BBC Chou blanc IDF BIO aux lardons Salade composée BIO	Lentilles en salade BIO IDF Crevettes roses Salade composée BIO
Filet de colin MSC Sauce aux champignons Riz pilaf BIO	Tortellini ricota épinard Ratatouille BIO	Cordon bleu de dinde VVF Petits pois et carottes BIO	Steak haché BIO VBF Sauce au poivre Frites	Merguez Semoule BIO aux raisins
Cuisse de poulet aux herbes de Provence Courgettes	Tortellini Saumon Sauce tomate	Aile de raie aux câpres Epinards BIO à la crème	Filet de colin MSC Sauce aux citrons Haricots verts BIO	Filet de poisson frais en persillade Légumes à l'orientale
Laitage BIO St Paulin	Laitage BIO Fromage frais aux herbes	Laitage BIO	Laitage BIO Fromage de chèvre	Laitage BIO Babybel
Fruits frais BIO Biscuit BIO	Fruits frais BIO Cookies aux pépites de chocolat	Fruits frais BIO Liégeois au chocolat	Fruits frais BIO Flan pâtissier	Fruits frais BIO

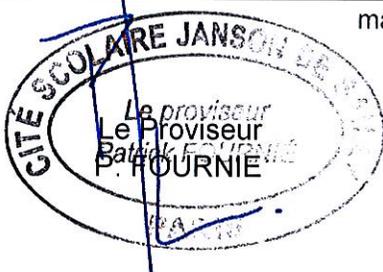
VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,



Dîners de la semaine du 06 au 10 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Boulettes Veggie Napolitaine	Pavé de poisson MSC A la florentine	Moussaka végétarienne	Saucisse Montbéliard BBC	Tarte aux 3 fromages bleu, emmental et chèvre
Poêlée potatoes et légumes	Brocolis et riz BIO		Flageolets BIO et LOCAUX	Salade verte BIO
Laitage BIO	Laitage BIO		Laitage nature BIO	Laitage nature BIO
Pavé d'affinois		Camembert	Emmental	Cantal
Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
Tarte normande	Ananas frais BIO	Tiramisu	Muffin au chocolat	

matières grasses utilisées : huile d'olive vierge extra (cuisson et assaisonnement) et beurre bio.



LYCEE JANSON de SAILLY
Le Secrétaire général
M. GUILLEN
75013 PARIS CEDEX 16
Tél. 01.45.70.23.11 - Fax 01.45.53.28.04

Le Technicien restauration
C. CHAUMON



Déjeuners de la semaine du 13 au 17 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO IDF persillées	Oeuf dur BIO mayonnaise	Carottes BIO IDF /Cœur de palmier	Salade de cervelas	Jambon de Bayonne IGP
Terrine de campagne BBC	Chou blanc BIO IDF vinaigré	Champignons à la grecque	Concombres au curry BIO	Tomate BIO / féta
Salade composée BIO	Salade composée BIO	Salade composée BIO	Salade composée BIO	Salade composée BIO
Filet de merlu MSC Sauce Napolitaine	Galette végétal	Sauté de bœuf VBF BIO	Longe de porc VPF rôti à la sauge	Escalope viennoise VVF
Trio de légumes	Blé Façon pilaf BIO	Poêlée méridionale	Lentilles BIO et locaux	Printanière de légumes
Sauté d'agneau VOF au curry BIO	Brochette de poisson Sauce marinière	Quenelles BIO aux champignons	Riz BIO aux amandes	Pavé de poisson MSC
Haricots blancs BIO et locaux	Brocolis BIO	Carottes à la crème BIO	Julienne de légumes	Purée de céleri
Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO
St Paulin	Camembert		Fromage aux herbes	Mimolette
Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
Biscuits BIO	Cornet glacé chocolat	Compote de pommes BIO	Flan BIO nappé au caramel	

VBF: viande bovine Française, VPF: viande porcine Française, VOF: viande ovine Française, VVF: viande de volaille Française,



Dîners de la semaine du 13 au 17 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Côte de Porc VPF à la moutarde Pommes de terre sautées Courgettes BIO à l'ail	Filet de colin MSC à l'Andalouse Poêlée villageoise	Faux filet / entrecote BIO VBF Sauce Béarnaise Macaronis BIO Haricots verts BIO	Filet de truite IDF Beurre blanc Riz basmati BIO Chou romanesco	Croque monsieur à la dinde Maison Salade BIO /crispy/tomates
Laitage BIO Emmental BIO	Laitage BIO	Laitage BIO Leerdammer	Laitage BIO Cantal	Laitage BIO Gorgonzola
Fruits frais BIO Salade de fruits frais	Fruits frais BIO Eclair au chocolat	Fruits frais BIO Clafoutis aux griottes	Fruits frais BIO Liégeois à la vanille	Fruits frais BIO

matières grasses utilisées : huile d'olive vierge extra (cuisson et assaisonnement) et beurre bio.



Le Secrétaire général
M. GUILLEN

Tel. 01 47 37 28 04

Le Technicien restauration
C. CHAUMON



Déjeuners de la semaine du 20 au 24 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de campagne BBC Carottes rapées BIO IDF aux raisins secs Salade composée BIO	Salade piémontaise Sardines / beurre Salade composée BIO	Céleri BIO IDF remoulade Salade de Haricots verts BIO Salade composée BIO	Macédoine de légumes Salami Danois/cornichon Salade composée BIO	Pamplemousse BIO Concombres BIO à la moutarde Salade de mâche aux croûtons
Filet de poulet VVF à la crème Printanière de légumes	Brochette de dinde Riz BIO pilaf	Ravioli BIO aux epinards	Boulettes végétale à l'oriental Boullgour BIO	Fileté de hoki MSC Poêlée campagnarde
Pavé de poisson MSC Sauce au curry Purée de carottes	Rôti de bœuf VBF Sauce marchand de vin Haricots verts BIO	Sauté de porc VPF aux oignons Polenta BIO	Filet de poisson frais Sauce Hollandaise Julienne de légumes	Foie de veau au vinaigre de framboises Gratin de courgettes
Laitage BIO Mimolette	Laitage BIO Bleu d'Auvergne	Laitage BIO	Laitage BIO Edam	Laitage BIO Fromage au chèvre
Fruits frais BIO Biscuit BIO	Fruits frais BIO Muffin au chocolat PàP	Fruits frais BIO Poires au sirop	Fruits frais BIO Liégeois aux fruits	Fruits frais BIO

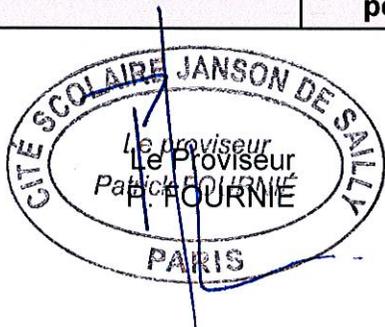
VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,



Dîners de la semaine du 20 au 24 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Pennes BIO au saumon Brocolis BIO	Emincé de bœuf VBF Tex Mex Pommes noisette Tomate BIO provençales	Filet de poisson meunière Purée de potimarron BIO	Escalope de dinde Riz à l'espagnole Chou fleur BIO	Feuilleté de poisson Coquillettes BIO Haricots plats
Laitage BIO Crème de gruyère	Laitage BIO	Laitage BIO Fromage aux herbes	Laitage BIO Pavé d'Affinois	Laitage BIO Petit fromage frais
Fruits frais BIO Moelleux aux fruits	Fruits frais BIO Compote de pommes/bananes BIO	Fruits frais BIO Paris Brest	Fruits frais BIO Barre glacée	Fruits BIO

matières grasses utilisées : huile d'olive vierge extra (cuisson et assaisonnement) et beurre bio.



Le Secrétaire général
MYGUILLEN
CITE SCOLAIRE JANSON DE SAILLY
Tél. 01.53.71.11.11 - Fax 01.53.71.11.04

Le Technicien restauration
C. CHAUMON



Déjeuners de la semaine du 27 mars au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade lentilles BIO IDF lardons de dinde	Crevettes Fraiche	Taboulé BIO	Salade de riz BIO au thon	Galantine de volaille
Mousse 100%canard	Duo de choux BIO IDF	Feuilleté de poisson	Piermontaise	Radis / beurre
Salade composée BIO	Salade composée BIO	Salade composée BIO	Salade composée BIO	Pamplemousse BIO
Jambon de Porc VPF Sauce au Porto	Steak haché grillé façon bouchère VBF	Boulettes de soja, Sauce aux légumes Semoule aux raisins	Cordon bleu VVF	Omelette BIO à la Basquaise
Coquillettes BIO	Purée de pomme de terre		Macaronis BIO	Poêlée méridionale
Galette de riz et petits pois	Filet de lieu MSC Sauce crustacés	Echine de porc VPF à la moutarde à l'ancienne	Sauté de Dinde VVF printannier	Pavé de poisson MSC Sauce Béarnaise
Choux fleur BIO	Carottes Vichy BIO	Emincé de chou vert	Salsifis persillés	Brocolis BIO
Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage nature BIO
Gouda	Kiri		Edam	Cantal
Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
Biscuit BIO	Crème dessert vanille	Cookie aux pépites de chocolat	Beignet aux pommes	

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 27 mars au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Wings de poulet VVF à la mexicaine Panais et carottes braisés	Galette au fromage Riz BIO Ratatouille BIO	Filet de poisson, coulis de crustacés MSC Pommes boulangères	Escalope de dinde VVF au basilic Quinoa BIO aux légumes	Côte de Porc VVF au poivre Penne BIO / Tomate provençales
Laitage BIO Camembert	Laitage BIO	Laitage BIO Mimolette BIO	Laitage BIO Fourme d'Ambert	Laitage BIO St Nectaire
Fruits frais BIO Moelleux au chocolat	Fruits frais BIO Salade de fruits frais	Fruits frais BIO Gâteau Basque	Fruits frais BIO Biscuit BIO	Fruits frais BIO

matières grasses utilisées : huile d'olive vierge extra (cuisson et assaisonnement) et beurre bio.



Le Secrétaire général
LYM. GUILLENON de SAILLY
103, rue de Valenciennes
75013 Paris
Tél. 01 47 33 13 00

Le Technicien restauration
C. CHAUMON