Déjeuners de la semaine du 11 au 15 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes Chorizo Salade composée BIO	Melon BIO Frisée aux croûtons Salade composée BIO	Saucisson sec Maïs/cœur de palmier Salade composée BIO	Tomate BIO au thon Radis BIO / beurre Salade composée BIO	Feuilleté bolognaise Carotte rapees BIO IDF / citron Salade composée BIO
Sauté de bœuf VBF BIO Lentilles BIO IDF	Kefta d'agneau façon tajine Semoule BIO	Œuf BIO à la florentine Macaronis BIO	Sauté de porc BBC sauce aigre douce Riz BIO cantonais	Brochette de dinde VVF à l'orientale Printanière de légumes
Filet de lieu MSC au citron Carottes BIO à la coriandre	Boulettes végétales Légumes couscous	Nems aux légumes Emincé de chou vert	Tomate farcie veggie Salsifis persillés	filet de poisson meunière Purée de céleri BIO
Laitage BIO Edam BIO	Laitage BIO Fromage aux noix	Laitage BIO	Laitage BIO St Nectaire	Laitage BIO Fromage de chèvre
Gateaux BIO	Donut's	Barre glacée	Compote de fruits	Fruit frais BIO
Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles

Dîners de la semaine du 11 au 15 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
tagliatelle au saumon ou tagliatelle au pesto	Steack / faux filet VBF BIO Pomme grenaille BIO IDF	Quiche lorraine ou quiche aux légumes Haricots plats aux oignons	Poitrine de bœuf VBF BIO aux épices Poeleé meridionale	Wings de poulet marinés barbecue Mais BIO /Salade verte BIO
Laitage BIO Gorgonzola	Laitage BIO	Laitage BIO Brie	Laitage BIO Crème de gruyère	Laitage BIO Camembert
Tarte cerises	Viennois vanille	Salade de fruits frais		Eclair
Fruits frais	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruit frais BIO	Fruits frais BIO

Huile d'olive vierge extra BIO (cuisson et assaisonnement: riz,blé,boulgour,légumes verts). Beurre bio.

CITE SCOLAIRE JANSON DE SAILLY PARIS

Le Proviseur
P. FOURNIE

Le Secrétaire général
M. GUILLEN

Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO /mozza Melon BIO Salade composée BIO	Œuf dur BIO /mayonnaise Rillettes BBC Salade composée BIO	Coleslaw BIO IDF Poireau/vinaigrette Salade composée BIO	Carotte rapée BIO IDF Feuilleté au fromage Salade composée BIO	Taboulé maison Concombres à la menthe Salade composée BIO
sauté de volaille VVF paprika riz BIO pilaf	Sauté de veau olives VOF Coquilette BIO	Omelette BIO aux Fromage Printannière de légume	Galette végétale Haricots blancs BIO IDF à la tomate	Escalope viennoise VVF Poêlée de légumes villageoise
Dos de colin MSC au citron Epinards BIO à la crème	Pavé de poisson à la bordelaise Brocolis BIO	Rôti de porc VPF sce moutarde brunoise de legume	Paupiette de dinde VVF sce forestière Haricot vert BIO	Foie de veau VOF vinaigre de framboise Purée de haricot vert
Laitage BIO Edam	Laitage BIO Fromage aux noix	Laitage BIO	Laitage BIO St Nectaire	Laitage BIO Fromage de chèvre
Biscuits BIO	Compote de pomme BIO	Tarte coco	Cookie au chocolat	
Fruit frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles

Dîner de la semaine du 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Spaghetti à la bolognaise VBF ou végétarien	Croque monsieur à la dinde VVF ou au porc BBC Courgettes BIO sautées	Emincé de bœuf VBFau soja Poélée wok	steack VBF aux poivre Purée de panais BIO Petits pois BIO	Pavé de poisson frais, sauce beurre blanc Riz Basmati
Laitage BIO Gorgonzola	Laitage BIO	Laitage BIO Brie	Laitage BIO Crème de gruyère	Laitage BIO Camembert
Liegeois au chocolat	Salade de fruits frais	Gâteau basque	Bavarois fruits rouges	Cheesecake
Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO

iisson et assaisonnement: riz,blé,boulgour,légumes verts). Beurre bio.

CITÉ SCOLAIRE JANSON DE SAILLY PARIS
Le Proviseur
P. FOURNIÉ
Le Proviseur
Patrick FOURNIÉ

Le Secrétaire général
M. GUILLEN

Le Technicien restauration
C. GHAUMON