

COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S13 DU 25/03/2024 AU 29/03/2024



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Choux Blanc et Rouge en vinaigrette (11,14)	Salami Roulé de volaille aux olives Radis beurre	Salade de tomate aux basilic (14)	Salade au foie de volaille (6,14) ou salade verte	Salade strasbourgeoise ou salade verte
PLAT	Estouffade de bœuf VBF Pavé végétal (4) Gnocchi (4,8)	Lasagne à la provençale aux lentilles et à l'emmental (4,6,8)	Sauté de porc Nouilles jaunes aux légumes (4,14)	Lapin ou Poulet à la moutarde de Meaux (11) Cordon bleu végétal (4) Purée de pomme de terre	Filet de colin d'Alaska Katsu (4,9) Riz à la camarguaise
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature citron BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)	Yaourt sucre de canne BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)
DESSERT	Petit pot de glace fraise/vanille Petit Pain Label Rouge (4)	Poires Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Brownies Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)

!! LISTE DES ALERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DU MENU !!

1.Arachide 2.Céleri 3.Crustacés 4.Gluten(PAIN TLJ) 5.Fruits à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruits de Mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le Proviseur
P.FOURNIE

Le Secrétaire Général
M.GUILLEN

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON