

# COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S23 DU 03/06/2024 AU 07/06/2024



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Filet de maquereau à la tomate ou sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette	Pâté de foie de volaille ou salade verte	Concombre à l'oignon vert	Melon
PLAT	Omelette au fromage ou nature maison (6,8) Riz à la Piperade et au piment d'Espelette	Rôti de porc VPF ou Bœuf VBF à la moutarde de Meaux (11) ou plat végétal (4) Haricots verts	Steak haché Grillé Purée de carotte fraîche	Spaghettis BIO Bolognaise végétale	Filet de poisson pané sauce au citron vert Orge perlé (4)
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature sucré BIO (selon disponibilité) (6)	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature sucré BIO (selon disponibilité) (6)	Fromage à la coupe (6) AOP ou IGP (selon disponibilité)
DESSERT	Gâteau Basque Fruit de saison Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison Petit Pain Label Rouge (4)	Mousse à la noix de coco Fruit de saison 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