

Déjeuners de la semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes à l'orange BIO IDF Thon/maïs (8,11,1) Salade composée BIO	Radis BIO / Beurre BIO Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Terrine de campagne BBC Choux rouge BIO IDF Salade composée BIO	Terrine de poisson (8,9,10) Crêpe emmental (4,6) Salade composée BIO	Saucisson à l'ail Betteraves BIO Salade composée BIO
Côte de porc VPF , sauce moutarde Filet de hoki MSC Napolitaine (9,10)	Filet de hoki MSC Napolitaine (9) Beignets de poisson (4,9)	Œuf BIO à la florentine Epinards BIO à la crème (6)	Chipolata VPF /merguez VOF °Roulé au épice	Jambon VPF au Porto Filet de lieu MSC , sauce hollandaise (4,6,9)
Riz BIO Créole (6) Brocolis BIO (6)	Boulgour BIO pilaf Fenouille BIO IDF	°Bolognaise Végétarienne 6	frite Ratatouille BIO	Quinoa BIO aux légumes Salsifi persillées
*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
*Fruit de saison BIO	Gateaux BIO (4,8) *Fruit de saison BIO	Grillé aux pomme (4,8) *Fruit de saison BIO	Crème dessert aux chocolat (6) *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO

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

1.Arachide

2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

°Plat végétarien

*aide union européenne à destination des école



Diner de la semaine du 02 au 06 Décembre 2024

		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
Saucisse de toulouse BBC °Galette Végétarienne Purée de carotte et de pomme de terre	Quenelle Nature à la tomates (8) Riz pilaf BIO / Haricot vert BIO	Pilon de poulet VVF au curry Gratin de coquille BIO	Hachis Parmentier et VBF végétal à la provençale Salade verte BIO	Gratin de poisson Polenta crémeuse BIO (6) / Haricot beurre
Bleu d'auvergne	*Edam BIO	*Laitage nature BIO	*Mimolette BIO (6)	*St paulin BIO
Beignet à la framboise (4,6,8) *Fruit de saison BIO	Tiramisu (8,6) *Fruit de saison BIO	crème brûler (6,8) *Fruit de saison BIO	Ananas frais BIO *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO

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

Le Proviseur
P. FOURNIÉ
CITE SCOLAIRE JANSON DE SAILLY
PARIS
Le proviseur
Patrick FOURNIÉ

L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur BIO / mayonnaise (1,8) Céleri BIO IDF rémoulade(2,8) Salade composée BIO	Betteraves BIO IDF persillées Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Feuilleté au fromage(4,6,8) Poireau vinaigrette Salade composée BIO	jambon Blanc Salade de thon surimi(8) Salade composée BIO	Mortadelle Sardines / beurre BIO (9,10) Salade composée BIO
Sauté de porc VPF aux olives (2) Coquillettes BIO	Saucisse monbéliard Poisson meunière (3,9,10)	Omelette BIO aux herbes(8) Poisson Napolitain	Filet de merlu MSC au citron (3,9,10) Riz basmati BIO	Boulette de bœuf VBF , sauce tomate Semoule BIO
haricot vert BIO Galette de légumes	Lentille BIO IDF Carottes BIO (6)	Purée de potiron / Haricot vert BIO (6)	Sauté de dinde VVF à la provençales Ratatouille BIO	Filet de colin MSC sauce hollandaise (3,9,10) Brocolis BIO (6)
*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
Gateaux BIO (4,8) *Fruit de saison BIO	liegeois Vanille(6) *Fruit de saison BIO	Millefeuille (4,81) *Fruit de saison BIO	Flan vanille *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO

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

1.Arachide

2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

°Plat végétarien

*aide union européenne à destination des école



Dîner de la semaine du 09 au 13 Décembre 2024

		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
Fricassée de poulet VVF à l'estragon Riz BIO Façon pilaf	Ravioli aux légumes, sauce tomate	Rôti de bœuf VBF , sauce béarnaise Chou fleu BIO en gratin (6)/ Coquette BIO	Filet de colin MSC beurre citron (9,10) Blé BIO au Légumes	Wings de poulet Gratin de pomme de terre BIO et de poireaux
*Emmental BIO (6)	*st Nectaire AOP	*Fromage Blanc BIO IDF	Tomme Noire	Bousin AFH
Ile flotante (8,6) *Fruit de saison BIO	Eclair café (1,4,8) *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO	Riz au lait (6) *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO

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

Le Proviseur
P. FOURNIÉ

Le proviseur
Patrick FOURNIÉ
CITÉ SCOLAIRE JANSON DE SAILLY
PARIS

L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien restauration
C. CHAUMON