

# COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S02 DU 06/01/2025 AU 10/01/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson a l'ail (VPF) Salade verte composée	Pomelos	Carottes râpées	Betterave acidulée Concombres Feta (6)	Feuilleté aux légumes Salades verte (4)
PLAT	Blanquette de dinde au curry Riz pilaf Etuvée de carottes fraiche	Lasagne Végétal (4,6,8) Salade verte	Sauté de porc thai (VPF) (4,12) Pad thai (nouille de riz) de légumes frais	Boulettes de bœufs (VBF) à la provençal (4) Purée de pomme de terre fraiche Courgette fraiche braisées	Pavé de saumon grillé Spaghettis (4,8) Poêlée d'épinard frais
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt à la vanille BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt aux fruits BIO (6)
DESSERT	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Galette des rois Feuilletée ou Brioche (4,5,8) Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Tarte pomme et rhubarbe (4,8) Fruit de saison BIO 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  
Mme AUCLAIR-  
MOHAMADOU

Le Technicien Restauration  
M.CHAUMON

# COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S03 DU 13/01/2025 AU 17/01/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Rosette (VPF) Roulade de volaille (VVF)	Potage de légumes frais	Œufs Mimosa (8) et salade verte	Salade mélimélo d'hiver	Céleri rave frais (8) Salade verte
PLAT	Brochette de dinde façon Kebab Petit pois carottes a la française	Steak de bœuf sauce au poivre Gratin dauphinois	Pizza Reine maison (VVF) (4,6)	Tender Végétal (4) Duo de carottes	Cabillaux a l'italienne Poêlée de blé (4) Jardinière de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aux citron BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature sucré BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)
DESSERT	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Beignet a l'abricot (4) Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Mousse au chocolat Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Muffins cœur chocolat maison (4,8) Fruit de saison BIO 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  
Mme AUCLAIR-  
MOHAMADOU

Le Technicien Restauration  
M.CHAUMON