

# COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S14 DU 31/03/2025 AU 04/04/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate BIO / mozzarella (6,11,14) Salade composée	œuf mimosa BIO (8,11,14) Salade verte au thon et maïs (11,14)	Coleslaw Maison BIO (1,8,11,14)	Croisillon Dubarry (4,6,8) Salade verte	Salade de pomme de terre à la Japonaise (8,11,13,14) Concombre BIO (6,11,14)
PLAT	Sauté de Poulet BIO VVF forestier Dos de colin au citron confit Epinard a la crème Penne BIO	Emincé de bœuf aux olives (14) Pomme vapeur persillés	Quenelle Nature aux champignons de Paris (4,6,8) Printanière de légumes	Paupiette de dinde VVF à l'estragon Haricots à la tomate Haricot vert	Saumon grillé à la Japonaise (13) Riz sauté au soja (13) Purée de haricots Edamame
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	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)
DESSERT	îles flottante Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Tarte aux pommes (4,6,8) (4,8) Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Eclair au chocolat Fuit 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