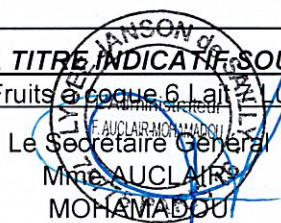


COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S23 DU 02/06/2025 AU 06/06/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Rillettes de porc BBC Macédoine mayonnaise (8,11)	Melon charentais Concombres à la crème (6)	Tomates au thon (9,11,14)	Pastèque Terrine de campagne BBC	Céleri rémoulade (8,11,14) Salade de mâche aux croutons (4,11,14)
PLAT	Escalope de dinde VVF où filet de poisson a la forestière (6) Penné (4,6) Brocolis (6)	Saucisse de Montbéliard VPF Foie de veau sauce framboise Lentilles verte	Œufs brouillés à la ciboulette (6,8) Petit pois carottes	Thiéboudiène (plat sénégalais a base de riz et poissons) (9)	Steaks haché VBF sauce demi-glace Pomme de terre campagnarde
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	Fromage blanc à la crème de marron (6)(maison) Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Salade de fruits de saison Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	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. Cèleri 3. Crustacés 4. Gluten (PAIN TLJ) 5. Fruits de Mer 6. Lait 7. Lupin 8. Oeuf 9. Poisson 10. Fruits de Mer 11. Moutarde 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites.

Le Technicien Restauration
M. CHAUMON

COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S24 DU 09/06/2025 AU 13/06/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE	Maquereaux à la moutarde (9,11,14)	Oeufs Bio mimosa (8,11,14)	Feuilleté Bolognaise (4) Salade verte composée (11,14)	Coleslaw (8,11,14) Salade verte mesclun et gouda (6,11,14)
PLAT	FERIE	Ravioli au bœuf VBF ou végétal (4) Sauce à la tomate/basilic	Spaghetti végénaise	Filet de merlu MSC sauce Nantua (3,4,6) Chipolatas VPF Pomme duchesse Haricots vert à l'ail	Blanquette de dinde VVF aux olives verte (4) Blanquette de poisson et crevettes (3,9,10) Riz BIO ail petits légumes (6)
PRODUIT LAITIER	FERIE	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	FERIE	Glace à la vanille Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Tarte au chocolat Fuit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)

CITÉ SCOLAIRE JANSON DE SAILLY
Le Proviseur
Patrick FOURNIÉ
Le Proviseur
R. FOURNIÉ

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

(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 Secrétaire Général
Mme AUCLAIR
MOHAMADOU
75 PARIS

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON

COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S25 DU 16/06/2025 AU 20/06/2025



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salami cornichons VPF Pastèque	Tomate/mozzarella au pesto vert (6,11,14)	Melon charentais BIO	Salade de pâtes Thon/surimi Concombre à la menthe fraiche (11,14)	Radis beurre BIO (6) Pamplemousse
PLAT	Goulasch de Bœuf VBF au Paprika (4) Filet de colin poivron/paprika Pomme de terre vapeur Courgette à l'ail	Sauté de poulet VVF aux amandes (5) Filet de maquereaux MSC sauce Bercy (8,9,14)	Emincé de porc VPF rôti aux petits légumes du potager Omelette à la ciboulette	Merguez VOF/ Chipolata VPF Filet de colin au curry (5,9) Pomme rissolée Haricot vert persillés	Spaghetti Bolognaise (4) ou saumon (4,9) Brocolis (6)
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	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Tarte aux poires Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruit de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Ile Flottante 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 Secrétaire Général
Mme AUCLAIR-
MONMADOU

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON