

## Déjeuners de la semaine du 02 au 06 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes <b>BBC</b> Macédoine mayonnaise (1,8,11) Salade composée <b>BIO</b>	Melon Charentais <b>BIO</b> Concombres <b>BIO</b> à la crème (6) Salade composée <b>BIO</b>	Tomates <b>BIO</b> au thon (10,11) Sardines / beurre <b>BIO</b> (1) Salade composée <b>BIO</b>	Pastèque <b>BIO</b> Terrine de campagne <b>BBC</b> Salade composée <b>BIO</b>	Céleri <b>BIO</b> rémoulade (1,8,11) Feuilleté au fromage Salade de mâche aux croûtons (4)
Escalope de dinde <b>VVF</b> (1,8,11) Pennes <b>BIO</b> (6)	Saucisse monbéliard <b>VPF</b> Lentilles <b>BIO</b> (6)	Omellettes <b>BIO</b> à la ciboulette (8)	Escalope de poulet <b>VVF</b> au curry coco (2) Filet de merlu <b>MSC</b> sauce chien (9,10)	Steack hachée <b>VBF</b> sauce poivre (2) °Galette végétale aux légumes (13)
Filet de hoki <b>MSC</b> beurre blanc (9,10,6) Brocolis <b>BIO</b> (6)	Foie de veau <b>VBF</b> Ratatouille <b>BIO</b>	Filet de colin <b>MSC</b> sauce hollandaise (9,10 ) Petit pois <b>BIO</b> / Carottes <b>BIO</b> (6)	Duo de courgettes vertes et jaunes <b>BIO</b> (6) Riz Créole <b>BIO</b> (6)	Pommes de terre campagnardes (6) Légumes du soleil <b>BIO</b>
*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)
*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Eclair aux chocolat (4,6,8)	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Crème dessert (6)	*Fruits de saison <b>BIO</b>

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

1.Arachide  
2.Céleri 3.Crustacés 4.Gluten ( pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Mollusques 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.  
contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

1.Arachide

Le vinaigre

°Plat végétarien

\*aide union européenne à destination des écoles





## Diners de la semaine du 02 au 06 Juin 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Buffet d'entrées</b>	<b>Buffet d'entrées</b>	<b>Buffet d'entrées</b>	<b>Buffet d'entrées</b>	<b>Buffet d'entrées</b>
wings de poulet <b>VVF</b> au paprika (2,8)  Pommes Sautés <b>BIO</b> (6) Haricot vert <b>BIO</b> (6)	Filet de poissons <b>MSC</b> à la provencale (9,10)  Blé <b>BIO</b> aux legumes (6)	Sauté de bœuf <b>VBF</b> Basquaise (2)  Coquillette <b>BIO</b> (6)	Pizza aux fromages (1,4,8)  Salade verte <b>BIO</b>	Paupiette de dinde <b>VVF</b> sauce chasseur (1,8)  Riz <b>BIO</b> safrané / Courgette <b>BIO</b> (6)
St Nectaire (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Camembert <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Babybel <b>BIO</b> (6)
*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>  Compote de pommes/bananes <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b>  Flan patissier (4,6,8)	*Fruits de saison <b>BIO</b>

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

Le Proviseur  
  
**Le proviseur**  
 Patrick FOURNIÉ  
 CITE SCOLAIRE JANSON DE SAILLY  
 PARIS

Le Secrétaire général  
  
 Me. AUCLAIR-MOHAMADOU  
 L'Administrateur  
 F. AUCLAIR-MOHAMADOU  
 LYCÉE JANSON DE SAILLY  
 75017 PARIS 16<sup>e</sup>

Le Technicien restauration  
 C. CHAUMON

## Déjeuners de la semaine du 09 au 12 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates <b>BIO</b> / feta (6) Maquereaux à la moutarde (1,9,10,11) Salade composée <b>BIO</b>	Saucisson à l'ail Oeufs <b>BIO</b> mayonnaise (1,8,11) Salade composée <b>BIO</b>	Feuilleté bolognaise (4,6,8)  Melon <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>	Salade coleslaw (1,8,11)  Salade de mâche aux croûtons (4)
	Emincé de dinde <b>VVF</b> au curry du potager <b>BIO</b> (1,2,4)	*Spaghettis végétariennes (1,4)	Filet de merlu <b>MSC</b> aux crevettes (9,10) Merguez <b>VOF</b> / Chipollatas <b>VPF</b>	Blanquette de dinde <b>VVF</b> Blanquette de Poisson <b>MSC</b> (1,3,9,10)
	Boulgour <b>BIO</b> et Epinards à la crème (6)  °Raviolis <b>BIO</b> aux légumes	Sauté de porc <b>VPF</b> à la moutarde (1,2,11)  Choux fleurs <b>BIO</b> persillés (6)	Haricots verts <b>BIO</b> (6)  Frites (1)	Champignons <b>BIO</b> au beurre persillés  Riz <b>BIO</b> aux légumes (6)
	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage Nature <b>BIO</b> (6)
	*Fruits de saison <b>BIO</b> Barre glacée (1,6)	*Fruits de saison <b>BIO</b>	*Fruits de saison <b>BIO</b> Flan au chocolat (1,4,8)	*Fruits de saison <b>BIO</b>

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

1.Arachide  
2.Céleri 3.Crustacés 4.Gluten ( pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Mollusques 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.  
naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

**Le vinaigre contient**

°Plat végétarien

\*aide union européenne à destination des écoles





## Diners de la semaine du 09 au 12 Juin 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
	Echine de porc <b>VPF</b> au Romarin du jardin (1)	°Nugget Végétarienne (13)	°Pizza aux légumes (1,4)	Filet de hoki <b>MSC</b> sauce vin blanc (1,3,9,10,14)
	Riz <b>BIO</b> Brunoise de légumes (6)	Lentille <b>BIO</b> / Carottes <b>BIO</b> (6)	Penne <b>BIO</b> (4,6)	Gratin de brocolis <b>BIO</b> (6)
	*Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	Camembert à la coupe (6)	*Yaourt nature <b>BIO</b> (6)	Samos (6)
	*Fruits de saison <b>BIO</b> Muffin au chocolat maison (1,4,6)	*Fruits de saison <b>BIO</b> Tiramisu (4,6)	*Fruits de saison <b>BIO</b> Salade de fruit à la menthe Fraiche du jardin	*Fruits de saison <b>BIO</b>

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



Le Secrétaire général  
Administrateur  
Me. AUCLAIR MOHAMADOU

Le Technicien restauration  
C. CHAUMON