COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S36 DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Janson de Sailly Paris

Région îledeFrance

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de campagne BBC VPF Salade composé	Fermé	Rillettes BBC VPF Concombres à la crème (11,14)	Feuilleté a l'emmental (4,6,8)	Œuf dur Bio mayonnaise (8,11) Rosette de Lyon VPF
PLAT	Haut de cuisse de poulet aux curry VVF Filet de colin beurre citronné (9,6) Haricot sabre à l'ail (6)	Fermé	Omelette aux fines herbes (8) Filet de merlu à la milanaise (9,4) Ratatouille maison	Raviolis ricotta épinard (4,6) Salade verte / tomate et romarin frais (11,14)	Emincé de bœuf VBF à la provençale (14) Beignet de poisson MSC (9) Coquillettes IDF Bio (4) Carotte fraiche vichy
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Fermé	Yaourt nature sucré BIO (6)	Yaourt nature sucré BIO (6)	Yaourt nature sucré BIO (6)
DESSERT	. Fuit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	Fermé	. Fuit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	Millefeuille (4,6) . Fuit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	. Fuit 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.

CITÉ SCOLAIRE JANSON DE SAILLY PARIS

Le Proviseur
Patrick FOURNIÉ
Le Proviseur
P.FOURNIE

Le Secrétaire Général
Mme AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON

COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX

MENU S37 DU 08/09/2025 AU 12/09/2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate cerise et bille de mozzarella au pesto (frais maison)(6,14)	Carotte râpée BIO IDF Salade verte composée (11,14)	Salade de choux rouge / citron vert et coriandre (11,14)	Taboulé maison (4) Salade verte vinaigrette (11,14)	Rillettes de poulet VVF Pamplemousse BIO
PLAT	Sauté de poulet au paprika BIO VVF (6,9) Dos de colin au paprika (9) Riz créole Epinards à la crème BIO (6)	Fallafels BIO Pennes BIO sauce aux légumes (4,6) Champignons de Paris frais sauté à l'ail	Tortilla aux oignons maison (8) Légumes frais grillés	Emincé de bœuf Stroganoff VBF (6,11,14) Filet de Hoki aux vin blanc (9,14) Farfalles BIO (4,6) Fondu de poireaux maison (6)	Escalope de dinde VVF sauce forestière (6) Nuggets à l'Emmental AOP (4,6) Pommes de terres parisiennes persillées (6) Courgettes fraiches sautées (6)
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO (6)	Fromage à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature sucré BIO (6)	Yaourt nature sucré BIO (6)	Yaourt nature sucré BIO (6)
DESSERT	. Fruit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	. Fruit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	Tarte aux pomme maison (4) . Fruit de saison BIO . Petit Pain Label Rouge (4)	Crème au chocolat BIO . 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.Celeri 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
Patrick FOURNIÉ

Le Secrétaire Général
Mme AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON