

COLLÈGE JANSON DE SAILLY SITE DELACROIX



MENU S38 DU 19/01/2026 AU 23/01/2026



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade thon riz Salade batavia 11,4	Potage de légumes frais Salade cruditées 1,2,4	Salade pomme de terre bio Mousse de canard viande de porc français Pomelos	Salade de carottes /chou BIO Salade composée 1,2,4	Salade sardines en rillette au citron frais bio (6,8,11,14)
PLAT	Sauté de bœuf viande bovine française Courgettes fraîches roties pâtes bio	Chili sin carné au pois Chiches bio riz pilaf bio	Saucisse de Toulouse Viande de porc français aux oignons lentilles bio	Cuisses de poulet français aux abricots et frites brocolis 4	Côte de porc grillée ou Filet de colin à la bordelaise MSC 2,9,10 Fondue de poireaux frais bio pates bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt aux fruits BIO (6)	Fromages à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt nature sucré BIO (6)	Fromages à la coupe (6) AOP où IGP (selon disponibilité)	Yaourt aux fruits BIO (6)
DESSERT	Fruits de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Flan patissier Fruits de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruits de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Fruits de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)	Tartes aux fruits Fruits de saison BIO Petit Pain Label Rouge (4)



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

1.Aracide 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

Patrick FOURNIÉ

P.FOURNIÉ

PARIS

Le Secrétaire Général
Mme AUCLAIR MOHAMADOU

Le Technicien Restauration
M.CHAUMON