



Mercredis du 8 janvier au 19 février 2025

Cuisine de Jonage
ZAC de la Gaulner
14 Bld Marcel Darraut
69330 JONAGE

S02 à S08

mercredi 8 janvier	mercredi 15 janvier	mercredi 22 janvier	mercredi 29 janvier	mercredi 5 février	mercredi 12 février	mercredi 19 février
--------------------	---------------------	---------------------	---------------------	--------------------	---------------------	---------------------

Potage de potimarron du Chef	Céleri sauce façon remoulade	Endives vinaigrette au miel	Brocolis Bio vinaigrette	Mélange de carottes et panais râpé vinaigrette façon cocktail	Chou fleur vinaigrette	Crêpe au fromage
Roti de porc	Sauté de poulet, sauce au jus (Région)	Roti dinde à la crème	Bolognaise de boeuf	Poisson blanc meunière MSC	Jambon blanc	Emincé de cuisse de poulet sauce tomate
<i>Palet végétarien à l'italienne</i>	<i>Nuggets végétariens</i>	<i>Filet de lieu noir MSC, sauce citron</i>	<i>Boulettes végétariennes</i>	<i>Filet de colin MSC, sauce citron</i>	<i>Dos de colin d'Alaska sauce tomate</i>	
Riz de camargue IGP	Carottes persillées (CE2)	Boulgour Bio	Coquillettes Bio	Petits pois, au jus	Pommes de terre vapeur du Chef	Brocolis Bio persillés
Suisse sucré	Camembert Bio	St Morêt Bio	Tomme noire IGP	Verre de lait BIO	Gouda Bio	Tomme blanche
Clémentine	Eclair chocolat	Poire	Liégeois chocolat	Gâteau aux poires	Clémentine	Pomme

Toutes nos béchamel, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Novet

Produits Bio

Pêche durable

Produits labellisé

Produits régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements