



MAIRIE DE JONZAC
RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 30 MARS AU 1 MAI 2026



	Du 30 Mars au 3 Avril	qualité	Du 6 au 10 Avril	qualité	Du 13 au 17 Avril	qualité	Du 20 au 24 Avril	qualité	Du 27 Avril au 1 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées au sésame Rôti de porc Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> <u>Lundi de Pâques</u> 		<u>Centre de loisirs</u> Nems Porc à la rhubarbe Riz basmati Gouda Fruit frais de saison		Concombres vinaigrette Calamars à la romaine Blé pilaf Fromage blanc sucré	 L17	Iceberg croûtons sauce blanche Poulet grillé au thym Petit-pois au jus Emmental Ile flottante	
MARDI	Tarte fine au pesto Bœuf Mironton Haricots-verts Yaourt au lait entier	 L17	Repas végétarien Salade & graines de courges Tortellonis ricotta-épinards A la Napolitaine Vache Picon Fruit frais de saison		 Menu des enfants		Pizza à la mozzarella Sauté de bœuf Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Salade d'haricots-rouges Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Salade-maïs-croustons Poisson du jour Riz au chorizo Mimolette Pêche au sirop		Coleslaw aux raisins secs Chipolatas Gratin de chou-fleur Saint Paulin Moelleux chocolat		Radis rose Lasagnes bolognaise Salade verte Yaourt aromatisé		Saucisson l'ail Omelette au fromage Haricots-verts Chantailou Eclair		Betteraves mimosa Longe de porc sauce barbecue Lentilles paysannes Edam Salade de fruits frais	
JEUDI	Céleri rave & pommes sauce miel Poulet rôti Carottes au romarin Emmental Pâtisserie du chef		Pâté de campagne Colin à la Provençale Boulgour Petit-suisse Fruit frais de saison		Repas végétarien Houmous et son toast Quiche au fromage blanc Iceberg Saint Nectaire Fruit frais de saison		L'Angleterre Iceberg-carottes-oignons frits Saucisse braisée Frites Sauce au cheddar Crumble aux pommes		Salade de riz Filet de colin au citron Légumes et rhubarbe rôtis Yaourt au lait entier	 L17
VENDREDI	Repas végétarien Potage de légumes Pâtes Cari de lentilles Edam Fruit frais de saison		Betteraves à la Grecque Sauté de dinde à l'estragon Printanière de légumes Petit Réortais Compote de pommes rhubarbe	 L17	Carottes vinaigrette à l'orange Hampe de bœuf émincé Purée céleri-pommes de terre Tome affinée Flan au caramel	 L17	Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Tajine légumes & rhubarbe Semoule Tomme blanche Fruit frais de saison			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



" La Rhubarbe "