



## **MAIRIE DE JONZAC**

## **RESTAURANT SCOLAIRE**

Menus du 29 septembre au 31 octobre 2025



Du 29 septembre au 3 octobre	qualité
Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Yaourt à la fraise	
Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison	<ul><li>∅</li><li>∅</li><li>∅</li></ul>
Pastèque Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante	9
Coleslaw  Dos de colin sauce à l'orange  Boulgour  Petit réortais  Fruit frais de saison	€ 117
Concombres à la crème Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef	6 삼 4 4
	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts  Yaourt à la fraise  Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison  Pastèque Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante  Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Petit réortais Fruit frais de saison  Concombres à la crème Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental

		Jacpic
Du 6 au 10 octobre		qualité
Salade verte aux croûtons Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel		<b>0</b> 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Repas végétarien  Œuf dur mayonnaise	9	
Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda		<b>∂</b>
Fruit frais de saison		0
Taboulé aux raisins Rôti de veau	2	(급
Légumes du marché		0
Yaourt aromatisé		0
Betteraves-pommes-noix	6	
Paleron braisé	a	
Pommes sautées	*	<i>a</i>
Saint Nectaire Fruit frais de saison	0	0
FIUIL II dis de Saisoff		i.
Carottes râpées		0
Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Edam	0	<b>⊘</b> ☆
Fromage blanc sucré 🤌		L17

SEM DU GOÛ	Du 13 au 17 octobre	qualité
	Chou blanc-pommes-curry Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison	4 0
L e s	Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces	<b>∂</b>
p a	Tomme affinée	L17 ) - ⊖
y	Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes	9 4
d	Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques	
A s	Chou chinois sauce sojà Poisson au lait de coco Brocolis au sésame	<b>∂</b>
i e	Coulommiers Banh bo (Gâteau vapeur à la noix de coco)	
	Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Chanteneige Fruit frais de saison	4 4 0

Du 20 au 24 octobre	qualité
Centre de Loisirs  Potage de légumes  Quiche Alsacienne  Salade mêlée  Emmental  Fruit frais de saison	
Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Saint Paulin Pâtisserie du chef	4 Ø Ø
Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Camembert Yaourt au lait entier	음 음 ⓒ L17
Repas végétarien  Batavia mimosa  Tortelonnis ricotta-épinards  Sauce tomate  Tome blanche  Fruit frais de saison	음 <b>용</b>
Tourin à la tomate	<b>⊕</b>

Du 27 au 31 octobre	qualité
Centre de Loisirs	
Carottes râpées	0
Poulet rôti	0
Petit-pois au jus	(b)o
Yaourt aromatisé	0
Betteraves crues râpées	a
The second secon	<b>∂</b> - <del> </del>
Pâtes	Ī
Brie	0
Fruit frais de saison	0
Fruit Irais de Saison	•
Repas végétarien	
Velouté de lentilles 4	3
Crêpes au fromage	# 0
Salade verte	a
Gouda	0
Fruit frais de saison	0
Iceberg-croûtons-maïs	0
Porc au curry	3
Légumes du marché	3
Fromage blanc confiture @	L17
FLAULOWEEN	
Soupe Halloween	<del>}</del>
Parmentier de poisson	⇔ Ø
Aux patates-douces	
Mimolette	
Cake choco-orange	

Toutes nos viandes sont fraiches et d'origine "France" Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

MSC

BIO 610

Bleu Blanc Cœur















