



MAIRIE DE JONZAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 5 AU 30 JANVIER 2026



	Du 5 au 9 Janvier	qualité	Du 12 au 16 Janvier	qualité	Du 19 au 23 Janvier	qualité	Du 26 au 30 Janvier	qualité
LUNDI	Repas végétarien Soupe de légumes Haricots rouge à la mexicaine Riz créole Gouda Fruits au sirop	 	Salade de betteraves Pates Sauce Carbonara Tomme affinée Fruit frais de saison	 L17 	Coleslaw Blanquette de dinde Semoule Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Velouté de poireaux Quiche au fromage blanc Salade verte Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	Radis noir râpés Poulet rôti Petit-pois à la française Emmental Crème dessert	 	Potage maïs-patates douces Bœuf Goulasch Haricots-verts Coulommiers Riz au lait	 	Repas végétarien Soupe « orange » Lasagnes épinards-chèvre Salade mêlée Mimolette Flan au caramel	 	Céleri rave aux raisins Longe de porc à la moutarde Lentilles paysannes Yaourt au lait entier	 L17
MERCREDI	Velouté de butternut Rôti de veau Carottes glacées Fromage Pâtisserie du chef	 	Chou rouge-poires-noix Pizza Reine Salade Fromage Galette des rois	 	Bouillon aux vermicelles Filet de colin Gratin de brocolis Fromage Salade d'oranges	 	Batavia aux croûtons Poulet mariné Tex-Mex haricots verts Fromage Crumble poires-spéculoos	
JEUDI	Tourin à la tomate Sauté de porc aux poires Pommes rissolées Petit réortais Fruit frais de saison	 L17 	Repas végétarien Iceberg aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Fromage blanc au miel	 L17 	Mousse de foie et son toast Riz à la cantonnaise (Dès de jambon, pois, carottes, œuf) Brie Fruit frais de saison	 	L'Alsace Soupe à l'oignon Baeckeoëffe Munster Moelleux aux pommes	
VENREDI	Batavia-maïs-graines de courges Calamars à la romaine Chou fleur doré Brie Galette des rois	 	Chou chinois sauce blanche Fricassée de la mer Blé pilaf Camembert Fruit frais de saison	 	Soupe alphabet Bœuf Bourguignon Purée de pdt, céleri et poires Yaourt au lait entier	 L17 	Carottes râpées Dos de colin au gingembre Ecrasée de pomme de terre Petit cotentin Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

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

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

