



MAIRIE DE JONZAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 29 JUIN AU 31 JUILLET 2026



	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité
LUNDI	Tomates vinaigrette au basilic Rôti de porc Frites Mimolette Fruit frais de saison		Centre de loisirs Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Tomme blanche Fruit frais de saison		Repas végétarien Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Saint Nectaire Fruit frais de saison		Centre de loisirs Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Mimolette Fruit frais de saison		Centre de loisirs Pastèque-fêta-menthe Blanquette de poisson Boullgour Chanteneige Glace	
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Petit Cotentin AFH Flan au chocolat		Tartine chèvre-miel Dos de colin au curry Légumes du soleil grillés Edam Cake chocolat-courgettes		 14 JUILLET Fête Nationale		Taboulé Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Yaourt au lait entier		Poke bowl! Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Tome affinée Ananas au sirop	
MERCREDI	Taboulé Turque Poulet rôti Courgettes au curry Petit Réortais Glace		Repas végétarien Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Chèvre Fruit frais de saison		Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Yaourt nature sucré		Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Glace		Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots verts Coulommiers Gâteau du chef	
JEUDI	Repas végétarien Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison		Concombres à la crème Joue de boeuf sauce Barbecue Pâtes Coulommiers Compote pommes		Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Gouda Glace		Repas végétarien Pois-chiches à la coriandre Croque au fromage Salade mêlée Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Pizza courgettes-chèvre Joue de porc braisée Carottes rôties Cantal Fruit frais de saison	
VENREDI	Repas surprise !!! 		Courgettes râpées rémoulade Quiche aux knacks Salade verte Fromage blanc aux spéculoos Et aux fraises		La Bretagne Galette jambon-fromage Frites Salade verte Saint paulin Far Breton		Batavia aux pêches et thon Rôti de veau aux olives Piperade Vache Picon Donuts		Repas végétarien Melon charentais Salade Russe (Pdt, tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné	

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



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Délices de Saintonge L17



Le produit du mois

La courgette

