



MAIRIE DE JONZAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1 AU 31 DECEMBRE



	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité	Du 29 décembre au 2 janvier	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Emmental Crème dessert	 	Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Coulommiers Flan Pâtissier	 	Soupe alphabet Rôti de veau Petit-pois Tome affinée Liégeois	 	Chou blanc aux raisins Pâtes A la carbonara Yaourt nature sucré	 	Velouté de butternut Saucisse braisée Haricots-blancs Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Repas végétarien Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Salade verte Camembert Fruit frais de saison	 	LES BRONZES font du ski Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Duo orange - orange sanguine	 	Toast au cheddar Mijoté de dinde Carottes rôties au miel Saint paulin Fruits au sirop	 	Repas végétarien Salade aux croûtons Raviolis aux fromages Chèvre Mousse au chocolat	
MERCREDI	Potage "USA" Bruschetta du chef Iceberg Chanteneige Fromage blanc au coulis	 	Menu des enfants 		Saucisson à l'ail Sauté de porc à la moutarde Jeunes carottes Assortiment de fromages Crêpe au nutella	 	Repas végétarien Œuf dur mimosa Pizza aux légumes Salade mêlée Fromage blanc Et son biscuit	 	Betteraves-pommes granny Filet de colin à la crème Semoule Assortiment de fromages Fruit frais de saison	
JEUDI	Chou chinois sauce Thaï Filet de colin à l'orange Purée pomme de terre potiron Petit Réortais Pâtisserie du chef	 	Repas végétarien Velouté de lentilles Pâtes Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	 	Repas de Noël 		Joyeux Noël 		2026	
VENDREDI	Betteraves aux pommes Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison	 	Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Aux patates douces Yaourt au lait entier	 	Soupe de potiron Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits	 	On fait le pont !		On fait le pont !	

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

L17 : DELICE DE SAINTONGE

Le Produit du Mois



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

