

Menus de Jonzier

	Du 04 au 08 janvier	Du 11 au 18 janvier	Du 18 au 22 janvier
lundi	<p>Betteraves* à la moutarde à l'ancienne *Issues de l'exploitation locale Cormorèche à Miribel (01)</p> <p>Tortellini épinards sauce tomate**</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Mousse au chocolat (ind)</p>	<p>Soupe de légumes frais (betteraves)</p> <p>Dos de lieu sauce oseille</p> <p>Macaroni Alpina Savoie (74)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>RACLETTE Salade verte</p> <p>Assortiment de charcuteries* / Assortiment de charcuteries de volaille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Compote de pommes banane (ind)</p>
mardi	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de bœuf RAV sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme d'Atout Pom de Chevrier (74)</p>	<p>Céleri rémoulade aux pommes</p> <p>Boulettes de bœuf à la Thai</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Verchicors (38)</p> <p>Crème dessert vanille (ind)</p>	<p>Salade de pâtes au curry</p> <p>Bœuf bourguignon RAV</p> <p>Carottes sautées aux oignons</p> <p>Bûche du Pilat de Pélussin (42)</p> <p>Brownie du chef</p>
jeudi	<p>Soupe de légumes frais (haricots verts)</p> <p>Dos de poisson frais sauce ciboulette</p> <p>Semoule safranée</p> <p>Camembert</p> <p>Poire d'Atout Pom de Chevrier (74)</p>	<p>Coleslaw (chou, carottes)</p> <p>Sauté de veau à la moutarde</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature fermier de Minzier (74)</p> <p>Gâteau du chef chocolat/noisette</p>	<p>Salade chinoise (chou blanc, tomate, soja)</p> <p>Couscous végétal**</p> <p>Comté de la GAEC du Rocher (74)</p> <p>Compote du chef aux pommes d'Atout Pom à Chevrier (74)</p>
vendredi	<p>GALETTE DES ROIS</p> <p>Pamplemousse rose</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes frais pot au feu</p> <p>Petit-suisse aromatisé</p> <p>Galette des rois à la frangipane</p>	<p>Salade d'endives sauce gribiche</p> <p>Omelette à la provençale</p> <p>Riz aux légumes</p> <p>Fromage blanc vrac de la laiterie du Coq d'Or (74)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade chinoise (chou blanc, tomate, soja)</p> <p>Couscous végétal**</p> <p>Comté de la GAEC du Rocher (74)</p> <p>Compote du chef aux pommes d'Atout Pom à Chevrier (74)</p> <p>Cake du chef au potiron et fromage</p> <p>Colin sauce crème ciboulette</p> <p>Fondue de poireaux frais</p> <p>Yaourt aux fruits de la ferme de Corly (74)</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi	<p>Du 25 au 29 janvier</p> <p>Carottes râpées à l'échalote</p> <p>Pâtes au thon et sauce tomate**</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Compote pomme/ramboise (ind)</p>	<p>Du 01 au 05 février</p> <p>Salade de torsades tricolores</p> <p>Emincé de volaille LR sauce safranée</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes (ind)</p>	
mardi	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de porc IGP du Jura aux oignons* / Sauté de volaille aux oignons</p> <p>Riz aux poivrons</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Soupe de légumes frais</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>La Vache Qui Rit®</p> <p>Crêpe fourrée au chocolat</p>	
jeudi	<p>TOLOSA (TOULOUSE)</p> <p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Gâteau du chef à la violette</p>	<p>Taboulé</p> <p>Potimenter de boeuf du chef**</p> <p>(Purée de potimarron frais)</p> <p>Cantal AOP (15)</p> <p>Ananas au sirop vanillé</p>	
vendredi	<p>Salpicão (carotte, maïs, céleri, pomme)</p> <p>Quenelles de Saint Jean sauce aurore</p> <p>Purée de panais et pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire AOP (63)</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Salade chinoise (chou chinois, carottes)</p> <p>Sauté de porc IGP du Jura soja et miel* / Sauté de volaille soja et miel</p> <p>Nouilles asiatiques aux légumes</p> <p>Yaourt aromatisé à la noix de coco</p> <p>Salade de fruits exotiques et coulis passion</p>	

Produits provenant de légumerie d'ici SHCB