

MENUS '4 SAISONS'

DU 31 août 2020 AU 16 octobre 2020

Menus de Jonzier

	Du 31 août AU 04 septembre	Du 07 septembre AU 11 septembre	Du 14 septembre AU 18 septembre	Du 21 septembre AU 25 septembre
lundi		Salade de pommes de terre mimosa Stifado de bœuf RAV Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Betteraves en salade Sauté de volaille LR au thym et citron Purée de pommes de terre Bûche du Pilat Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Chili végétarien Riz aux petits légumes Plateau de fromage (Emmental, Bûchette mélangée) Fruit de saison
mardi	Salade de tomates à la ciboulette Tortellini ricotta / épinards** Fromage râpé Compote de pommes (ind)	Salade de pépinettes Alpina Savoie Emincé de volaille LR aux olives Poêlée de légumes aux épices (carotte, brocoli, chou-fleur) Fromage blanc nature Fruit de saison	Pastèque Boulettes de bœuf sauce tomate Torsades Alpina Savoie Fromage râpé Compote pomme abricot (ind)	LES NERVIENS Salade verte Moules sauce crème Frites Yaourt nature Gaufre liégeoise
jeudi	Cake du chef à l'emmental Sauté de veau marengo Gratin de courgettes Brie Fruit de saison	Melon Pané de blé fromage épinards Carottes sautées Petit-suisse nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Crêpe au fromage Filet de colin sauce citron Ratatouille Cantal AOP Fruit de saison	Concombre sauce au yaourt Sauté de bœuf RAV à la provençale Haricots beurre à l'ail Petit suisse sucré Gâteau au yaourt du chef
vendredi	Salade coleslaw (chou, carotte) Calamars à la romaine et citron Riz créole Yaourt nature fermier de Minzier Cocktail de fruits vrac	Tomates au basilic Sauté de porc IGP du Jura au romarin* / Sauté de volaille Lentilles mijotées aux oignons Comté de la GAEC du Rocher Crème dessert au chocolat (ind)	Carottes râpées au citron Omelette au fromage Gratin de choux-fleurs Yaourt nature fermier de Clarafond-Arcine Gâteau aux myrtilles du chef	Salade de blé à l'orientale Dos de poisson frais sauce au curry Beignet de salsifis Edam Fruit de saison
Semaine du goût: 5 céréales-légumineuses et 5 continents				
lundi	Salade de choux fleurs mimosa Filet de lieu sauce ciboulette Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Radis beurre Diot de Savoie* / Saucisse de volaille Chou vert et Pommes de terre (façon potée) Yaourt aromatisé à la vanille Brownie du chef	Salade de betteraves, féta, noix Falafels menthe coriandre Blé Gouda Kiwi	
mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette à la provençale Epinards hachés et croûtons Vache picon Fruit de saison	Salade verte Escalope de dinde LR forestière Spaghetti Fromage râpé Compote pomme banane (ind)	Salade verte, maïs et cranberry Chili con carne (h.rouges et riz)** Yaourt à boire Ananas	
jeudi	Salade coleslaw (chou, carotte) Cordon bleu de dinde Ratatouille Yaourt aux fruits de la ferme de Corly Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Potage Crécy Nuggets végétal Riz à la tomate Camembert Fruit de saison	Velouté de courge Escalope viennoise et citron Gnocchis sauce crème Carré frais Gâteau du chef citron lentilles corail	
vendredi	Salade de haricots verts aux échalotes Sauté de veau à la moutarde Blé Mimolette Fruit de saison	Salade de brocolis au sésame Hachis parmentier du chef** Fromage blanc vrac de la laiterie du Coq d'Or Fruit de saison	Salade tunisienne (concombre, poivron, tomate) Couscous royal** Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	

Produits provenant de légumerie d'ici SHCB