













## MENUS '4 SAISONS' | Du 03 février au 21 février 2020

### Menus de Jonzier-Savigny

	Du 03 février AU 07 février	Du 10 février AU 14 février	Du 17 février AU 21 février
LUNDI	Salade de pâtes	Pizza au fromage	 Velouté de courges <b>B</b>
	Boulettes d'agneau au jus	Omelette provençale	Farfalles au saumon** 
MARDI	Brocolis persillés	Gratin de courge à la muscade	Fromage râpé
	Gouda	Cantal AOP	Mousse au chocolat du chef 
	Fruit de saison <b>B</b>	Fruit de saison <b>B</b>	Maïs en salade
	Céleri râpé sauce cocktail Légumerie	Chou blanc aux pommes	Sauté de volaille à la crème 
JEUDI	Crêpe aux champignons	Filet de colin sauce safranée	Gratin de panais Légumerie
	Epinards hachés béchamel <b>B</b>	Carottes sautées aux oignons Légumerie	Camembert
	Fromage blanc nature	Petit suisse aromatisé <b>B</b>	Fruit de saison <b>B</b>
	Crêpe au chocolat	Gâteau du chef aux pépites de chocolat 	Salade de lentilles aux échalotes
VENDREDI	Salade verte Légumerie	Betteraves moutarde à l'ancienne <b>B</b>	Steak végétal
	<b>RACLETTE</b> **Assortiment de charcuteries* / de volaille	Sauté de bœuf au paprika 	Poêlée de légumes frais BIO (carottes, navets) Légumerie <b>B</b>
	Pommes vapeurs et fromage à raclette	Frites	Bûche du Pilat
	Compote de pommes <b>B</b>	Yaourt nature	Fruit de saison 
VENDREDI	Duo de choux Légumerie 	Achards de légumes frais	Céleri sauce tartare
	Potimenter de poisson du chef** 	<b>La Réunion</b> Rouggil de saucisses* / de volaille	Haut de cuisse de poulet façon Grand-mère 
	Yaourt BIO de Minzier <b>B</b>	Riz créole <b>B</b>	Semoule <b>B</b>
	Gâteau de semoule nappé caramel 	Fraidou	Fromage blanc nature de la laiterie du coq d'or 
		Salade de fruits exotiques et coulis de mangue	Compote de pomme framboise

Légumerie