

JONZIEUX
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menus



Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce provençale
 /Filet de lieu noir MSC - Sauce provençale
 Brocolis persillés
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (**régional**)
Kiwi Bio

Mardi

Radis - , beurre
 Légumes couscous
Semoule Bio
 Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes
Orange Bio

Mercredi

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Paupiette au veau FR - Sauce moutarde
 /Filet de limande MSC - Sauce moutarde
 Écrasé de pommes de terre
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau du chef aux pralines roses

Vendredi

Salade de **pommes de terre Bio**, maïs et olives - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Épinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP
 Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**

