

COMMUNE PORTE DES PIERRES DOREES



Cuisine de Jonage
ZAC de la Gaubren
14 Bd Marcel Dernauff
69330 JONAGE

Semaine du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

lundi 17 mars


mardi 18 mars

mercredi 19 mars

jeudi 20 mars

vendredi 21 mars


Céleri râpé sauce façon
rémoulade

CC Bolognaise de lentilles Bio 


Torsades Bio 


Flan vanille

Taboulé d'hiver (semoule Bio) 

Rôti de dinde sauce Bercy 


Filet de colin d'Alaska MSC sauce Bercy 


Chou fleur persillé CE2 

Kiwi Bio * 


Salade verte vinaigrette aux herbes

Filet de lieu noir MSC sauce aux
olives 

Riz de Camargue IGP pilaf 

Le Rond de la Ferme de Ayguées 

Crêpe au fromage


Sauté de porc sauce moutarde 


Emincé végétal de pois sauce
moutarde


Petits pois


Compote pomme Bio du Chef 


Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Novet

 Produits Bio

 Pêche durable

 Produits labellisé

 Produits régionaux

 * Aide UE à destination des écoles

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements