

COMMUNE PORTE DES PIERRES DOREES



Cuisine de Jénage
ZAC de la Gaudin
14 Bd Marcel Desnaut
69330 JONAGE

Semaine du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

<p>Nuggets de poulet pané </p> <p>Carottes CE2 persillées </p> <p>Yaourt aromatisé fruits des bois Ferme des Aiguées HVE </p> <p>Kiwi Bio * </p>	<p>Pizza fromage</p> <p>Pavé de Merlu MSC sauce aux agrumes </p> <p>Boulette de blé panées façon thaï </p> <p>Haricots verts Bio à l'ail </p> <p>St Nectaire AOP * </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge </p> <p>Bouchées de lentilles et légumes </p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Bourquette du Vercors </p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>CC Gratin de gnocchis à la provençale </p> <p>Emmental Bio * </p> <p>Compote pomme Bio spéculoos du Chef </p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produits Bio
 * Aide UE à destination des écoles

Pêche durable

Produits labellisé

Produits régionaux