

MENU '4 SAISONS' DU 23 avril 2018 AU 01 juin 2018
Menus de Jonzier et Savigny (1ère partie)

	SEMAINE DU 23 avril AU 27 avril	SEMAINE DU 30 avril AU 04 mai	SEMAINE DU 07 mai AU 11 mai	
Lundi	Salade de haricots beurre Macaronis à la carbonara * / dés de volaille Fromage blanc nature Fruit de saison	Radis croc'sel Paupiette de veau sauce forestière Boullghour P'tit cottenin nature Compote de pommes	Macédoine mayonnaise Spaghetti à la bolognaise Fromage râpé Fruit de saison	
Mardi	Concombre vinaigrette maison Filet de poulet rôti Petits pois à la tomate Vache Picon Gâteau maison au yaourt	1er Mai 		
Mercredi		Tomates vinaigrette maison Paëlla au poulet et chorizo * Yaourt nature Fruit de saison	8 Mai	
Jeudi	Taboulé à la menthe Filet de colin sauce oseille Gratin de brocolis Yaourt aux fruits de la ferme de Corly Fruit de saison	Salade coleslaw Steak végétal Haricots verts persillés Petit-suisse sucré Clafoutis maison aux pruneaux		Ascension
Vendredi	Estouffade de Bœuf sauce niçoise Purée de pommes de terre Gouda Flan vanille nappé caramel	Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons) Filet de Hoki pané et citron Epinards béchamel Comté AOP Fruit de saison		
	SEMAINE DU 14 mai AU 18 mai	SEMAINE DU 21 mai AU 25 mai	SEMAINE DU 28 mai AU 01 juin	
Lundi	Betteraves cuites en salade Tomates farcies Tortis Fromage blanc à la confiture Fruit de saison	Lundi de Pentecôte		
Mardi	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Poêlée de légumes Bûchette mélangée chèvre et vache Fruit de saison	Mais en salade Moussaka d'aubergines Camembert Liégeois vanille Salade de Tomates Menu USA Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Ecrasés maison	Salade de boullghour Filet de poulet aux herbes de Provence Haricots verts à la provençale Saint Marcellin IGP Fruit de saison Salade verte Hachis parmentier maison Reblochon de Savoie AOP Abricots au sirop	
Mercredi				
Jeudi	Taboulé Steak haché au jus Courgettes fraîches au parmesan Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Filet de hoki meunière Gratin de blettes Petit-suisse sucré Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté de porc * sauce curry / Sauté de volaille Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison	
Vendredi	Concombre en salade Blanquette de volaille Riz Yaourt nature fermier de Clarafond-Arcine Compote de pêches	Gaspacho maison de tomates Sauté de Bœuf au paprika Macaronis Fromage râpé Fruit de saison	Melon Quenelle aux olives Petits pois à la barigoule Vache picon Gâteau maison aux brisures Oreo ®	

* Recette contenant du porc

Ces menus vous sont fournis sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs.