

## MENUS '4 SAISONS'

Du 29 août au 07 octobre 2022

### Menus Jonzier

	Du 29 août AU 02 septembre	Du 05 septembre AU 09 septembre	Du 12 septembre AU 16 septembre
<b>lundi</b>	Salade de brocolis Steak haché au jus <b>VBF</b> Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé Compote pomme framboise Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf <b>RAV</b> aux aux petits oignons Haricots verts persillés Yaourt nature de la ferme de Minzier Fruit de saison Melon	Betteraves en salade Hauts de cuisse de poulet Haricots blanc à la tomate Bûche du Pilat Fruit de saison Salade de boulgour
<b>mardi</b>	Sauté de volaille <b>LR</b> sauce marenco Poêlée de légumes multicolore Gouda Flan au hocolat	Sauté de volaille <b>LR</b> aux olives Semoule Fromage blanc aromatisé Pomme au four	Bœuf <b>RAV</b> aux 4 épices Petit pois au jus Saint Nectaire <b>AOP</b> Fruit de saison
<b>mercredi</b>			
<b>jeudi</b>	Tomates à la mozzarella Raviolis ricotta épinards sauce tomate** P'tit cottentin nature Compote de pomme Carottes râpées fraîches	Macédoine de légumes Pavé fromager Courgettes fraîches béchamel Emmental Gâteau au yaourt du chef Salade de tomates fraîches	Pastèque Nuggets de poisson Choux fleur à la béchamel Yaourt nature Brownie du chef Friand au fromage
<b>vendredi</b>	Paupiette de veau au jus Riz créole Yaourt aromatisé Fruit de saison	Filet de colin <b>MSC</b> sauce citron Riz Camembert Liégeois vanille	Omelette Ratatouille fraîche Fromage frais fondu Tartare Fruit de saison
	Du 19 septembre AU 23 septembre	Du 26 septembre AU 30 septembre	Du 03 octobre AU 07 octobre
<b>lundi</b>	Salade de Haricots verts Curry de lentilles Riz Bûchette Mélangée Fruit de saison	Salade de choux fleurs Calamars à l'armoricaine Pommes vapeur Fromage blanc Fruit de saison	Cœur de palmiers vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Macaroni Yaourt aromatisé Flan vanille nappé de caramel
<b>mardi</b>	Salade de lentilles Cordon bleu de dinde Carottes fraîches persillées Fromage type Mimolette Fruit de saison	Salade de pâtes Quenelles locales sauce aurore Epinards hachés Cantal <b>AOP</b> Fruits de saison	Coleslaw frais Sauté de bœuf <b>RAV</b> aux oignons Lentilles au jus Fromage fripons Compote pomme banane
<b>mercredi</b>			
<b>jeudi</b>	Betteraves en salade Sauté de veau <b>RAV</b> sauce myrtilles Purée de pommes de terre vitelote Fromage blanc et confiture de prunes Beignet à la framboise Taboulé	Salade verte Saucisse de Toulouse* / omelette Ratatouille fraîche Chanteneige Gâteau du chef aux épices de chocolat Salade de haricots verts	Potage crécy (legumes frais) Sauce bolognaise végétale Spaghettis Saint Nectaire <b>AOP</b> Fruit de saison Salade de choux fleur nature
<b>vendredi</b>	Filet de colin meunière <b>MSC</b> Haricots Verts à l'ail Edam Fruit de saison	Sauté de bœuf <b>RAV</b> au paprika Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison	Filet de lieu <b>MSC</b> sauce tomate Pommes noisettes Fromage blanc Fruit de saison