

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025



VILLE DE JONAGE

LUNDI 17 novembre

MARDI 18 novembre

MERCREDI 19 novembre

JEUDI 20 novembre

VENDREDI 21 Novembre

LE JOUR DU 

Salade de quinoa façon taboulé

 Salade iceberg et maïs,
vinaigrette ciboulette

 Sauté de bœuf
sauce pain d'épices

 Colin mariné au crumble de pain d'épices

Purée de patate douce

Fromage frais aux fruits BIO 

 Fruit de saison ECORESPONSABLE

 Riz lentilles coco
et égrené curry indien BIO 

Tomme noire

Compote pomme banane BIO 

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

L'AUVERGNE

Cœur de frisée, noix, œuf,
vinaigrette persil



Saucisse fumée



Quenelles de brochet
sauce Cantal

Légumes potée
(chou vert, carottes,
navets, pommes de terre, poireaux)



 Pommes de terre vapeurs Bio à l'ail 



Bleu d'Auvergne 

Emmental



Flognarde pomme poire
et coulis aux myrtilles



Liégeois au chocolat



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale