

# Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI 8 décembre

MARDI 9 décembre

MERCREDI 10 décembre

JEUDI 11 décembre

VENDREDI 12 décembre

LE JOUR DU 

Endives aux pommes

 Salade de coquillettes au pesto

 Colin mariné thym citron

 Carbonade de bœuf LR  
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)

 Bouchées azuki sauce tomate  
(haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)

Riz IGP 

  Carottes Bio

Tomme des Pyrénées IGP 

Fromage frais nature et sucre

Flan à la vanille

Fruit de saison BIO 

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Salade verte BIO 



Choucroute  
(saucisse de francfort et saucisson à l'ail)



Vinaigrette aux myrtilles



Choucroute de la mer  
(cubes de colin)



Garniture choucroute



Munster AOP 



Yaourt aromatisé BIO aux fruits 



Cake au pain d'épices



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



VILLE DE JONAGE

LE JOUR DU 

 Taboulé

    Grain campagnard

Fruit de saison BIO 

    Viande d'origine Française  
Production locale