








JONQUIERES

Menus du mois d'Août 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale</p> <p> Tortis</p> <p>Tomme noire à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Paëlla de</p> <p> poulet</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p> Poire façon belle Hélène (chocolat)</p>	<p>Maïs -thon</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas froid Salade verte</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Chanteneige</p> <p>Liégeois à la vanille</p>

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)