JONQUIERES ST VINCENT
Novembre Décembre 2026

	Semaine du 02 novembre au 06 novembre	*Semaine du 09 novembre au 13 novembre*	*Semaine du 16 novembre au 20 novembre*	*Semaine du 23 novembre au 27 novembre*
Lundi	Velouté de légumes verts (brocolis et h. verts) Gratin de pâtes BIO au fromage BIO Croc lait BIO Fruit BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette Saucisse de volaille / Merguez végétarienne Purée de pommes de terre Mimolette Cocktail de fruits	Salade de lentilles aux échalotes Bœuf bourguignon / Burger pois blé Carottes BIO persillées Petit suisse BIO Fruit BIO	Rillettes de thon Jambon porc / Galette lentille boulgour légumes Brocolis béchamel Yaourt aromatisé Fruit BIO
Mardi	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet sauce paprika / Omelette Pommes de terre BIO sautées Petit suisse aromatisé Compote de pommes banane	Céleri rémoulade Cordon bleu / Pané sarrasin lentilles poireaux Haricots verts BIO persillées Emmental Madeleine	Coleslaw Parmentier de poisson Camembert Compote de pommes	Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes d'agneau sauce pizzaïolo / Boulettes blé tomates basilic Purée de pois cassés BIO Edam Creme dessert
Jeudi	Cake aux olives Sauté de bœuf sauce Strogonoff / Boulette soja tomate basilic Petits pois au jus Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Dahl de lentilles Riz de Camargue Yaourt sucré Fruit	Salade de perles au pistou Nuggets de volaille et ketchup / Nuggets de blé et ketchup Gratin de chou fleur BIO Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Haricots verts en salade Haricots rouges à la tomate Riz de Camargue Gouda Fruit
Vendredi	Salade de pois chiches Filet de colin pané et citron Purée de butternuts BIO Lou Mirabel Fruit BIO	Salade verte BIO Filet de colin à la provençale Semoule BIO complète Vache picon Flan vanille	Potage de courges BIO Tortellinis BIO aux 3 fromages Carré président Fruit BIO	Salade verte BIO et croûtons Filet de merlu sauce citron Poelée de légumes printanière persillés Petit moulé Cake au chocolat

	Semaine du 30 novembre au 04 décembre	*Semaine du 07 décembre au 11 décembre*	*Semaine du 14 décembre au 18 décembre*
Lundi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Roti de veau aux olives / Burger pois blé Chou fleur persillé Mimolette Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette balsamique Sauté de poulet à la hongroise / Haricots rouges à la tomate Boulgour BIO Yaourt sucré Fruit	Carottes BIO râpées vinaigrette Calamars à la romaine et mayonnaise Haricots verts BIO persillés Fromage blanc et sucre Biscuit
Mardi	Salade verte BIO et maïs Filet de lieu sauce normande Coquillettes semi complètes BIO Vache picon Compote de pommes	Salade de chou chinois vinaigrette sauce soja Curry de pois chiche BIO au lait de coco Riz St Morêt BIO Flan chocolat	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Sauce bolognaise au bœuf BIO / Bolognaise lentilles Spaghettis BIO et fromage râpé BIO Tomme Compote pomme banane
Jeudi	Salade de haricots beurre Boulettes blé façon thai Purée de butternut et patates douces BIO Fromage blanc et sucre Fruit	Potage de légumes Tartiflette de pommes de terre BIO aux lardons / Tartiflette aux allumettes végé Petit suisse aromatisé BIO Fruit	Salade verte BIO, emmental et croûtons Ballotin de dinde sauce aux marrons / Galette pois chiche légumes Pommes smiles Bûche de Noël et ses surprises 
Vendredi	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde sauce cocotte / croc tomate Pommes de terre vapeur Petit suisse Fruit	Radis beurre Filet de poisson meunière Poelée de carottes et panais Tomme blanche Gâteau cuajada BIO	Salade de perles Omelette Purée de brocolis Croc lait BIO Fruit BIO

MAJ 09/10/2026

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

Menu végétarien
Produit issus de l'agriculture bio
Produit Local
Viande Française
Haute Valeur Environnementale
MSC- Pèche durable
Label Rouge
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Recette Maison
Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)