

COMMUNE DE JOUILLAT

Période du 01 au 30 septembre 2025

MENUS CANTINE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01/09 Surimi mayonnaise Beuf aux carottes Pommes de terre Fromage ou lait <i>Pomme Fery/Abadie.</i>	02/09 Crudités de saison <i>Tomates</i> Rôti de porc Haricots verts Crème chocolat Gâteau	04/09 Salade verte/œufs Fondue Frites <i>Pastèque / Pommes Abricots.</i>	05/09 Crudités de saison <i>Melons</i> Poisson en sauce Riz Fromage ou lait Glaces
08/09 Crudités de saison <i>Concombre</i> Poêlée de légumes au chorizo Crème vanille	09/09 Roulé au jambon et fromage frais Poulet au curry Petits pois Fruits	11/09 Salade composée Pâtes sauce tomate Fromage ou lait Salade fruits frais	12/09 Salade tomate maïs Beignets calamars Carottes Fromage ou lait Tarte banane/chocolat
15/09 Saucisson sec Blanquette de veau Haricots verts Yaourt / Fruits	16/09 Macedoine de légumes Préparation bœuf haché Purée Mousse au chocolat Fruits	18/09 Betterave + œuf Pâté aux pommes de terre Fromage ou lait Fruits	19/09 Salade verte+fromage+tomates cerises Lasagnes de saumon Crumble poire
22/09 Pizza Rôti de bœuf Pommes de terre Fromage blanc + granola sucré Fruits	23/09 Soupe de légumes Saucisses lentilles Fromage ou lait Fruits au sirop	25/09 Salade de blé, maquereau, tomates Chili végétarien Yaourts Fruits	26/09 Crudités de saison : salade « chouchou » Poisson pané Ratatouille Fromage ou lait Roulé au chocolat
29/09 Crudités de saison Cordon bleu Petits pois Yaourt + gâteau	30/09 Saucisson sec Sauté de dinde Flan de courgettes Fruits		

Cuisinière : Mme Virginie BRANGER
Pour des raisons d'approvisionnement Virginie se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Viande d'origine française.
Fait maison — Local — bio