

MENU SCOLAIRE FEVRIER 2018

Restaurant municipal de Lons Le Saunier



Produits biologiques



Produits locaux



Fait maison

Les produits bio sont locaux sauf les kiwis, orange et banane



Jeudi 1.02	Vendredi 2.02			
Salade verte aux croûtons	Salade de pépinettes			
Oeufs florentine	Courgettes à la bolognaise (viande hachée			
Kiri	Brique Maubert			
Crêpe de la Chandeleur	Banane			
Jeudi 08.02 menu chinois	Vendredi 9.02			
<i>Salade chinoise</i>	Salade de pomme de terre			
<i>Sot l'y laisse sauce aigre douce</i>	Sauté de porc* aux pruneaux			
<i>Riz aux légumes</i>	Haricots verts			
<i>Fromage blanc</i>	Chavroux			
<i>Beignet à l'ananas</i>	fruit			
VACANCES				
Lundi 12.02	Mardi 13.02 mardi gras	Mercredi 14.02	Jeudi 15.02 BIO	Vendredi 16.02
Betterave rouge	Céleri remoulade	Nems	Carottes râpées	Macédoine de légumes
Chipolatas*	Blanquette de volaille	Filet de poisson meunière	Boeuf bourguignon	Omelette
Lentilles	Gratin de potiron	Chou fleur persillé	Purée	Poêlée de légumes
Petit suisse aromatisé	Morbier	Fromage Altessse	Ortolan	Yaourt nature
Orange	Mardi-gras au chocolat	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Tarte au potiron
lundi 19.02	Mardi 20.02	Mercredi 21.02	Jeudi 22.02	Vendredi 23.02
Salade de haricots verts	Salade de riz	Velouté de poireaux	Salade coleslaw	Salade de lentilles
Bœuf braisé BIO	Fricassée de volaille	Spaghetti carbonara*	Filet de poisson à la tomate	Aiguillettes de volaille
Gratin de semoule	Carottes aux herbes	Reblochon	Riz	sce champêtre
Bûche du Pilat	Comté	Gâteau au yaourt	Brin d'Affinois	Courgettes béchamel
Pomme	Kiwi		Salade de fruits exotiques	Yaourt aromatisé
				Banane
Lundi 26.02 RENTREE	Mardi 27.02	Mercredi 28.02	<p>Carte sur table m! Nos restaurations collectives s'engagent...</p>	
Betteraves rouges	Pâté de campagne*	Céleri à l'orange		
Brandade de poisson	Steak haché au jus	Escalope de volaille aux herbes		
au potiron	Brocolis persillé	Pommes dauphine		
Camembert	Petit suisse aromatisé	Bûche du Pilat		
Orange	Compote	Crème dessert caramel		

* plat contenant du porc