



MENU PERSONNES AGEES DECEMBRE 2018

Produit biologique

Les produits bio sont locaux sauf les kiwis, oranges et bananes

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6 saint Nicolas	Vendredi 7	Samedi 1	Dimanche 2
céleri rémoulade filet de poisson marseillaise riz comté clémentine	Pâté de campagne steak haché au jus petits pois yaourt nature fruit	salade de pois chiche cuisse de canette au jus haricots verts camembert banane	velouté de potiron boudin blanc spatzle saint Paulin cubes de mangue	salade verte hachis parmentier cancoillotte pain d'épice maison	chou rouge en salade émincé de bœuf aux épices pomme vapeur polinois fruit	asperges vinaigrette saucisse de Morteau printanière de légumes bûche du Pilat gâteau chocolat /fruits rouges
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
terrines de poisson sauté d'agneau aux épices gratin de semoule ortolan pomme	endives aux noix filet de poisson printanière riz tome du Jura crème dessert chocolat	quiche maison sauté de porc aux pruneaux poêlée de légumes yaourt aromatisé clémentine	salade verte spaghetti bolognaise Brie tarte au citron	salade de lentilles poulet rôti label carottes persillées fromage Altesse compote	betterave rouge potée auvergnate fromage blanc fruit	mousson de canard aiguillette de volaille forestière haricots verts bûche du Pilat gâteau aux noix
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
salade de p de terre bœuf bourguignon chou fleur morbier fruit	carottes râpées filet de poisson sauce bourguignonne pomme vapeur bleu compote de poires	Penne au thon boulettes de bœuf épinards hachés fromage blanc aromatisé banane	terrines de légumes sot l'y laisse de volaille torsades roucoupons croisillon abricot	céleri rémoulade saucisse de Montbéliard lentilles saint Nectaire flan nappé caramel	potage Dubarry hachis parmentier au potiron cancoillotte fruit	jésus comtois aile de raie grenobloise poêlée pdt champi. brocolis rouy tarte au flan
Lundi 24	Mardi 25 NOEL	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
carottes vinaigrette escalope de volaille à l'oseille coquillettes tome du Jura compote	terrines de saint Jacques sauté de sanglier aux airelles marrons / h vert saint Albray étoile fraise framboise	taboulé filet de poisson sauce Nantua carottes persillées yaourt aromatisé fruit	salade verte steak haché au jus flageolets camembert compote	salade Coleslaw boudin blanc financière riz brie fruit	salade de papillons rôti de porc à la moutarde haricots verts bûche mi-chèvre fruit	jambon persillé goulash de bœuf polenta sauce champignons brin d'affinois tarte amandine/ poire
Lundi 31	Mardi 1er Janvier 2019	JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNEE				
macédoine de légumes blanquette de veau pomme vapeur yaourt aromatisé clémentine	terrines de gibier aiguillettes de canard jurassienne poêlée ardéchoise aux marrons saint Agur croquant chocolat	Vous trouverez sur www.ville-lons-le-saunier.fr des suggestions de menu du soir pour équilibrer votre journée La liste des produits bio et locaux n'est pas exhaustive...Cela dépend des approvisionnements et de la météo				

