

**RESTAURANT MUNICIPAL DE LONS LE SAUNIER (03 84 43 32 21)**



**MENU PERSONNES AGEES Fevrier 2019**  
**NOUVEL AN CHINOIS LE 5 FEVRIER : ANNEE DU COCHON**



Produit biologique **AB**

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

Vendredi 1,02	Samedi 2,02	Dimanche 3,02
salade verte poulet rôti <b>AB</b> macaronis <b>AB</b> Brique Maubert Crêpe de la chandeleur	haricot vert en salade cuisse de canette poivre vert pommes sautées <b>AB</b> comté fruit	jambon persillé filet de poisson à l'aneth carottes persillées <b>AB</b> munster framboisier
Vendredi 8,02	Samedi 9,02	Dimanche 10,02
salade de pomme de terre <b>AB</b> sauté de porc crème de lard haricots vert bûche mi-chèvre fruit de saison	velouté de potiron <b>AB</b> pot au feu <b>AB</b> tome de jura fruit de saison	pâté croûte salmis de pintade au chou vert <b>AB</b> saint Agur baba à la crème pâtissière
Vendredi 15,02	Samedi 16,02	Dimanche 17,02
taboulé omelette salsifis/haricot beurre persillé yaourt nature <b>AB</b> tarte pomme/pain d'épice	potage Crécy (carottes) <b>AB</b> filet de poisson bohémienne torsades bleu fruit de saison	mosaïque de légumes boudin noir sauce pommes pomme vapeur Saint Nectaire Panacotta à la framboise
Vendredi 22,02	Samedi 23,02	Dimanche 24,02
salade verte chili con carne (bœuf <b>AB</b> ) Munster flan maison	macédoine de légumes aiguillettes de volaille forestière polenta à l'italienne grimont fruit de saison	asperges vinaigrette choucroute saint Albray portion tarte aux poires

Lundi 4,02	Mardi 5,02	Mercredi 6,02	Jeudi 7,02
betterave rouge <b>AB</b> Couscous poulet merguez agneau cancoillotte fruit de saison	<b>Nouvel An chinois</b> salade de pâtes chinoise filet de poisson sauce aigre douce wok de légumes fromage blanc beignet aux pommes	taboulé steak haché au jus petits pois camembert fruit de saison	salade de chou <b>AB</b> sot l'y laisse au thym riz Édam cake aux carottes
Lundi 11,02	Mardi 12,02	Mercredi 13,02	Jeudi 14,02
terrinerie de légumes paupiette de veau lentilles <b>AB</b> petit suisse aromatisé fruit de saison	céleri rémoulade <b>AB</b> blanquette de volaille gratin de potiron <b>AB</b> fromage Altesse compote	tarte au fromage filet de poisson meunière chou fleur persillé Morbier fruit de saison	carottes râpées <b>AB</b> hachis parmentier <b>AB</b> ortolan <b>AB</b> flan nappé caramel <b>AB</b>
Lundi 18,02	Mardi 19,02	Mercredi 20,02	Jeudi 21,02
salade chou bicolore <b>AB</b> bœuf braisé <b>AB</b> gratin de semoule bûche Pilat compote	salade de riz fricassée de volaille carotte aux herbes <b>AB</b> comté fruit de saison	salade d'endives spaghetti carbonara (pâtes <b>AB</b> ) yaourt aromatisé <b>AB</b> pomme au four	pâté de campagne filet de poisson sauce tomate riz brin d'Affinois ananas frais
Lundi 25,02	Mardi 26,02	Mercredi 27,02	Jeudi 28,02
haricot vert en salade brandade de poisson (purée <b>AB</b> ) camembert fruit de saison	rosette beurre steak haché au jus brocolis persillé fromage blanc muffin	céleri à l'orange filet de volaille aux herb pommes grenailles <b>AB</b> bûche du Pilat crème dessert caramel	taboulé bœuf à la mexicaine <b>AB</b> champignons persillés fromage de chèvre salade de fruits mexicaine

*Vous trouverez sur [www.ville-lons-le-saunier.fr](http://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

