

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER


















































































Produit biologique 

Produit local  Fait maison 



MENU SCOLAIRE février 2019

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

Lundi 4,02	Mardi 5,02 Nouvel An chinois	Mercredi 6,02	Jeudi 7,02	Vendredi 1,02
betterave rouge   couscous poulet et  boulette d'agneau  cancoillotte  fruit de saison	<i>salade de pâtes chinoise</i>  <i>filet de poisson à l'aigre douce</i>  <i>wok de légumes</i>  <i>fromage blanc</i>  <i>beignet aux pommes</i>	taboulé steak haché petits pois  camembert fruit de saison	salade de chou bicolore   médaillon de dinde au thym  riz  Edam cake aux carottes  	salade verte  poulet rôti   macaroni   brique Maubert  Crêpe de la chandeleur et confiture
Lundi 11,02	Mardi 12,02	Mercredi 13,02	Jeudi 14,02 BIO 	Vendredi 8,02
terrine de légumes chipolatas lentilles   petit suisse aromatisé fruit de saison	céleri rémoulade   blanquette de volaille  gratin de potiron   fromage Altesse compote	salade de pépinettes  filet de poisson meunière chou fleur persillé  morbier  fruit de saison	potage crécy aux carottes  hachis parmentier  ortolan flan nappé caramel	salade de pomme de terre   sauté de porc crème aux lardons  haricots verts  chavroux fruit de saison
Lundi 18,02	Mardi 19,02	Mercredi 20,02	Jeudi 21,02	Vendredi 15,02
salade de chou bicolore   bœuf braisé   gratin de semoule  bûche de Pilat compote	nems  fricassée de volaille  carottes aux herbes   comté  fruit de saison	velouté de poireaux   spaghetti carbonara  aux lardons (pâtes   yaourt aromatisé   fruit de saison	pâté de campagne filet de poisson à la tomate  riz  brin d'Affinois ananas (frais) 	macédoine de légumes  omelette sauce tomate salsifis/haricots beurre persillés yaourt nature   tarte pomme pain d'épice 
Lundi 25,02	Mardi 26,02	Mercredi 27,02	Jeudi 28,02 Tex-Mex	Vendredi 22,02 sans viande
haricots verts en salade  brandade de poisson  (purée  camembert fruit de saison	salade de pâtes   steak haché au jus  brocolis persillé  fromage blanc fruit de saison	céleri à l'orange   filet de volaille aux herbes   pomme dauphine bûche du Pilat crème dessert caramel	<i>salade verte</i>  <i>fajitas au bœuf</i>   <i>babybel</i>  <i>bavarois ananas</i> 	salade verte chili végétarien  vache qui rit  flan maison

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

