

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

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

Produit biologique AB

MENU ADULTES MARS 2019



ven 1 mars 19	sam 2 mars 19	dim 3 mars 19				
velouté de potiron AB	salade de riz	pâté croûte sauté de biche sauce poivrade poêlée aux champignons crème de Roquefort Ceylanais				
jambon blanc morbiflette (pdt AB) petit suisse aromatisé fruit de saison	cuisse de pintade rôtie haricots verts comté banane					
lun 4 mars 19	mar 5 mars 19	mer 6 mars 19	jeu 7 mars 19	ven 8 mars 19	sam 9 mars 19	dim 10 mars 19
céleri AB / raisin sec / noix bœuf mironton AB coquillettes AB cancoillotte pomme AB	carottes râpées AB à la féta saucisse de toulouse lentilles AB fromage Altesse liégeois aux fruits	salade de pâtes AB sauté de dinde à l'ancienne haricots beurre tome gris orange AB	salade Coleslaw filet de poisson marseillaise pomme vapeur AB vache qui rit pomme au four caramel	salade de pois chiche gratin de légumes bolognaise AB yaourt nature AB gâteau au chocolat	betterave rouge vinaigrette AB coq sauce jurassienne riz domaine de Bresse fruit de saison	rillettes filet de poisson sauce printanière fondue de poireaux AB petit vigneron chou crème café
lun 11 mars 19	mar 12 mars 19	mer 13 mars 19	jeu 14 mars 19	ven 15 mars 19	sam 16 mars 19	dim 17 mars 19
salade de pomme de terre AB sauté d'agneau aux épices petits pois brie fruit de saison	endive aux noix filet de poisson aneth riz comté flan nappé caramel	quiche rôti de veau au jus trio de légumes fromage blanc aromatisé fruit de saison	potage Dubarry sauté de porc forestière torsades AB polinois compote	carottes AB à l'antillaise poulet rôti label gratin de potiron AB camembert tartelette au citron	céleri rémoulade AB bœuf bourguignon AB flageolets cancoillotte fruit de saison	mousse de canard civet de lapin pomme fruit / brocolis rouy tarte au goumeau
lun 18 mars 19	mar 19 mars 19	mer 20 mars 19	jeu 21 mars 19	ven 22 mars 19	sam 23 mars 19	dim 24 mars 19
betterave rouge vinaigrette AB rôti de porc aux olives purée p. de terre AB Fourme d'Ambert fruit de saison	salade de chou au curry AB fricassée de volaille penne AB coulommiers crème dessert vanille	salade composée aux céréales filet de poisson meunière haricots verts morbier fruit de saison	salade de riz tortilla aux oignons sauce tomate épinards hachés yaourt nature AB gaufre liégeoise	salade verte hachis parmentier AB bûche du Pilat compote duo AB	haricots verts en salade filet de poisson maldivienne riz bûche mi-chèvre fruit de saison	salade de museau potée auvergnate saint Nectaire opéra choco/café
lun 25 mars 19	mar 26 mars 19	mer 27 mars 19	jeu 28 mars 19	ven 29 mars 19	sam 30 mars 19	dim 31 mars 19
macédoine de légumes AB bœuf sauce champignons polenta comté fruit de saison	lentilles à l'échalote AB filet de poulet aux herbes carottes persillées AB reblochon liégeois chocolat AB	endive vinaigrette veau marengo riz camembert cocktail de fruits	terrinerie de campagne tagliatelles aux fruits de mer petit suisse aromatisé AB fruit de saison	salade de p de terre AB grillade de porc rôtie chou fleur chavroux gâteau de semoule maison	salade verte langue de bœuf sauce piquante pomme vapeur AB polinois pêche au sirop	asperges vinaigrette cassoulet Munster mousse de fruits rouges 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