

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique  
Produit local





Fait maison



MENU SCOLAIRE SANS VIANDE MARS 2019

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

				ven 1 mars 19
				Velouté de potiron <b>filet de poisson</b> <b>gratin de pomme de terre</b> <b>samos</b> fruit
lun 4 mars 19	mar 5 mars 19	mer 6 mars 19	jeu 7 mars 19	ven 8 mars 19
cèleri / raison sec / noix <b>filet de poisson au citron</b> coquillettes cancoillotte Fruit	carottes râpées / féta <b>courgettes persillées</b> lentilles fromage Altesse liégeois aux fruits	<b>salade de pâtes</b> <b>omelette</b> haricots beurre tome grise fruit	salade Coleslaw filet de poisson marseillaise pomme vapeur vache qui rit pomme au four	potage poireau / pomme de terre <b>gratin de légumes</b> <b>quenelles</b> yaourt nature gâteau au chocolat
lun 11 mars 19	mar 12 mars 19	mer 13 mars 19	jeu 14 mars 19	ven 15 mars 19
salade de pomme de terre <b>semoule</b> petits pois brie Fruit	endives aux noix filet de poisson à l'aneth riz comté flan nappé caramel	taboulé <b>quenelles de poisson</b> trio de légumes fromage blanc aromatisé banane	salade verte <b>champignon persillé</b> torsades polinois compote	carotte râpée à l'antillaise <b>œuf dur</b> gratin de potiron camembert tartelette au citron
lun 18 mars 19	mar 19 mars 19	mer 20 mars 19	jeu 21 mars 19	ven 22 mars 19
betterave rouge vinaigrette <b>tortilla</b> purée de pomme de terre yaourt nature clémentine	salade de chou au curry <b>brocolis persillés</b> penne Délice à l'emmental crème dessert vanille	salade composée aux céréales nuggets de poisson haricots verts morbier gaufre liégeoise	salade de riz au surimi quenelles de volaille sauce tomates épinards hachés samos fruit	salade verte quiche aux légumes maison  bûche du pilat compote duo
lun 25 mars 19	mar 26 mars 19	mer 27 mars 19	jeu 28 mars 19	ven 29 mars 19
macédoine de légumes <b>filet de poisson</b> polenta comté pomme	lentilles à l'échalote <b>blé au jus</b> carottes persillées reblochon mousse au chocolat	endive vinaigrette <b>omelette</b> pommes noisettes camembert cocktail de fruits	<b>carottes râpées</b> tagliatelles aux fruits de mer  petit suisse aromatisé fruit	salade de pomme de terre / thon <b>quenelles</b> chou fleur persillé chavroux gâteau de semoule maison

**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