



MENU ADULTES DE MAI 2019



Les fruits et légumes BIO sont locaux sauf kiwis, oranges, bananes



		Mercredi 1er MAI	Jeudi 2.05	Vendredi 3.05	Samedi 04 .05	Dimanche 05.05
		Mosaïque de légumes Paupiette de veau Purée de pommes de terre Saint Albray Tarte abricot grillagée	Carotte râpée AB Quenelle de brochet Riz Bleu Cocktail de fruit	Radis beurre Sauté de porc moutarde Poêlée de légumes Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade verte AB Spaghetti bolognaise AB Yaourt nature AB Compote duo	Céleri aux pomme Longe de porc demi sel Chou vert Braisé Crèmeux de Bourgogne Framboisier
Lundi 6.05	Mardi 7.05	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9.05	Vendredi 10.05	Samedi 11.05	Dimanche 12.05
Salade Coleslaw AB Poisson aux fines herbes Pomme vapeur Six de Savoie Liégeois aux fruits	Cocktail de pamplemousse Mijotée de porc forestier Coquillettes AB Roucoupons Fruit	Tomate basilic Aiguillette volaille comtoise Poêlée de légumes verts Petit Mournier Tarte aux Pommes	Salade de céréales Steak haché au jus Carotte AB à l'orientale Yaourt aromatisé AB fruit	Céleri rémoulade Omelette sauce tomate Riz aux légumes Camembert Crème dessert caramel	Champignon à la grecque Sauté de dinde à la chino Fusilli AB Cancoillotte Fruit	Pâté en croûte Lapin chasseur Salsifis et haricot vert Saint Savin tarte au citron
Lundi 13.05	Mardi 14.05	Mercredi 15.05	Jeudi 16.05	Vendredi 17.05	Samedi 18.05	Dimanche 19.05
Tomate /mozzarella Bœuf provençale AB Torsades AB Polinois Fruit	Radis / Beurre Grillade de porc charcutier Lentilles AB Comté Flan nappé caramel	Pizza Paupiette de volaille Petits pois Coulommiers Fruit de saison	Boullgour printanier Filet de poisson sce petits légumes Gratin de chou fleur Morbier Compote	Salade verte AB Poulet rôti label Purée Fromage blanc Gâteau au chocolat	Macédoine de légumes Rôti de veau au bleu Riz pilaf Cancoillotte Fruit	Jambon persillé Saumon sur fondue de poireau Brillat Savarin Ceylanais
Lundi 20.05	Mardi 21.05	Mercredi 22.05	Jeudi 23.05	Vendredi 24.05	Samedi 25.05	Dimanche 26.05
Terrine de légume/ Mayonnaise Boulette d'agneau en tajine Semoule AB aux raisins Cancoillotte Fruit	Carottes râpées AB Filet de poisson au lait de coco Riz Fromage Altesse Coupe tropical	Salade verte AB Spaghetti AB bolognaise Yaourt aromatisé AB Compote	Salade composée aux céréales Escalope de volaille Épinards à la crème Camembert Clafoutis aux pommes	Tomate à l'estragon Rôti de porc au jus Purée Tome du Jura Fruit	Poireau vinaigrette Bœuf bourguignon AB Flageolets Carré de l'Est Fruit	Terrine de poisson Canette à l'orange Haricot vert/ p noisette Domaine de Bresse Gâteau façon forêt noire
Lundi 27.05	Mardi 28.05	Mercredi 29.05	Jeudi 30.05 l'Ascension	Vendredi 31.05	 	
Betterave rouge AB Sauté de porc à la catalane Riz aux petits légumes Brique Maubert Fruit	Concombre sauce bulgare Aiguillettes de volaille au jus Fusilli AB Coulommiers Liégeois chocolat AB	Quiche maison Filet poisson sauce fenouil Carottes a la crème AB Polinois Fruit	Salade de riz Goulash de bœuf AB Epinards hachés Fromage blanc Bavarois fraise/ananas	Radis beurre Omelette Pomme sautée Carré frais AB Pomme au four		

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