

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Tél: 03.84.43.32.21

MENUS ADULTES JUIN 2019

Produit biologique **AB**

Les fruits et légumes BIO sont locaux sauf

kiwis, oranges, bananes



Samedi 01.06	Dimanche 02.06
Pâté de campagne Dos de colin aux 2 oignons Riz Bleu Fruit	Taboulé Rôti de veau au jus Chou fleur en gratin Saint Albray Ile flottante
Samedi 08.06	Dimanche 09.06
Salade de pâtes fermière Bœuf au paprika AB Haricots beurre Yaourt aromatisé AB Fruit de saison	Terrine de poisson/mayo Carré de porc 1/2 sel Poêlée de légumes Saint Agur Tarte aux pêches
Samedi 15.06	Dimanche 16.06
Salade de riz Saumonette à la ciboulette Gratin provençal Ortolan AB Fruit de saison	Rosette/ beurre Salmis de pintade Carotte aux épices Pénitent (de Poligny) Tarte amandine
Samedi 22.06	Dimanche 23.06
Tomate mozzarella Aiguillette de volaille comtoise Tagliatelle Fromage de chèvre Compote	Terrine de campagne Queue de lieu sauce Suchet Haricots verts Grimont (de Poligny) Framboisier
Samedi 29.06	Dimanche 30.06
Terrine de légumes Hachis parmentier AB Carré de l'Est Fruit de saison	Fromage de tête Sauté de canard aux olives Haricot beurre Munster Baba rhum / fruit

Lundi 03.06	Mardi 04.06	Mercredi 05.06	Jeudi 06.06	Vendredi 07.06
Terrine de légumes Boulettes de bœuf niçoise Spaghettis AB Camembert Fruit de saison	Salade de céréales Emincé volaille sce diable Brocolis persillés Fromage blanc Fruit de saison	Salade de chou rouge AB Grillade de porc Lentilles AB Tome du Jura Compote	Concombres/féta Blanquette de poisson Pomme vapeur Saint Nectaire Mousse café	Salade de riz à l'italienne Sot l'y laisse aux épices Courgettes à la tomate Cancoillotte fraises
Lundi 10.06	Mardi 11.06	Mercredi 12.06	Jeudi 13.06	Vendredi 14.06
Duo céleri / carotte Sauté de veau marengo Flageolets Munster Crème brûlée	Radis beurre Fricassée volaille sce oignons Haricots verts Coulommiers Fruit de saison	Tomates au basilic Steak haché au jus Torsades AB Comté Liégeois vanille	Taboulé Rôti de porc au jus Salsifis persillés Fromage blanc Fruit de saison	Salade verte AB Couscous Cantal Tarte au goumeau
Lundi 17.06	Mardi 18.06	Mercredi 19.06	Jeudi 20.06	Vendredi 21.06
Terrine de poisson Bœuf provençale AB Pommes sautées AB Brique Maubert Fruit de saison	Salade grecque Filet de poulet sauce curry Coquillettes AB Cancoillotte Flan nappé caramel	Salade de pomme de terre Sauté de porc moutarde Chou fleur persillé Polinois Fruit de saison	Salade verte AB Gratin de poisson dieppoise Riz Camembert Salade de fruit coupelle	Salade antillaise Courgettes bolognaise AB Fromage blanc Gâteau au chocolat
Lundi 24.06	Mardi 25.06	Mercredi 26.06	Jeudi 27.06	Vendredi 28.06
Salade romaine aux pâtes Sauté d'agneau Carottes à l'orientale AB Yaourt aromatisé AB Fruit de saison	Concombre sauce bulgare Filet de colin à la provençale Torsades AB St Savin (de Poligny) Compote	Salade marocaine Steak haché marchand de vin Petits pois/Carottes Camembert Fruit de saison	Melon Saucisse de Toulouse Riz aux petits légumes Roucoupons Tarte aux fruits	Tomate / féta Poulet rôti AB Lentilles AB Comté Liégeois aux fruits

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