



MENU ADULTES



Dimanche 1. 09
Mousson de canard
Filet de limande meunière
Pipérade BIO
Petit vigneron
Chou à la crème café

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

Lundi 2.9	Mardi 3.9	Mercredi 4.9	Jeudi 5.9	Vendredi 6.9	Samedi 7.9	Dimanche 8.9
Terrine de légumes	Tomate BIO à la féta Filet de poisson marseillaise	Taboulé Sauté d'agneau aux épices	Salade verte BIO Sauté de volaille à l'ancienne	Melon Noix de joue de porc sauce poivre	Asperge vinaigrette Emincé de bœuf BIO aux oignons	Pâté de campagne
Steak haché au jus Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison	Pomme vapeur BIO Saint Nectaire AOP Compote	Courgettes persillées BIO Camembert Fruit de saison	Petits pois Polinois Gâteau au chocolat maïs	Riz aux légumes Comté AOP Liégeois vanille	Torsades BIO Bleu Poire	Cuisse de pintade au jus Carottes BIO à l'ail Saint Albroy Tarte au citron
Lundi 9.9	Mardi 10.9	Mercredi 11.9	Jeudi 12.9	Vendredi 13.9	Samedi 14.9	Dimanche 15.9
Haricot vert en salade	Pastèque Escalope de volaille au jus	Quiche maison	Tomate BIO en salade	Salade de p.de terre BIO	Salade verte BIO	Pâté croûte
Chipolatas Purée de p de terre BIO Brie Fruit de saison	Lentilles BIO Tome blanche Crème dessert caramel	Filet de poisson meunière Carotte BIO au cumin Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Couscous Vache qui rit Compote de fruits	Fricassée de bœuf BIO Epinards hachés Cancoillotte Tarte aux poires	Tomate BIO farcie Riz Fromage blanc Ananas au sirop	Rôti de veau au jus Courgettes BIO en gratin Brillat Savarin IGP Gâteau aux pommes
Lundi 16.9	Mardi 17.9	Mercredi 18.9	Jeudi 19.9 mélodie mets	Vendredi 20.9	Samedi 21.9	Dimanche 22.9
Carottes râpées BIO	Salade aux céréales Aiguillette de volaille au jus	Salade Coleslaw BIO	Concombre /tomate BIO	Macédoine de légumes	Salade verte BIO	Terrine de poisson
Bœuf mironton BIO Fusilli BIO Camembert BIO Liégeois aux fruits	petits pois Fromage de chèvre Fruit de saison	Filet de poisson au curry Pommes sautées BIO Vache qui rit Fruit de saison	Courgette bolognaise BIO Comté AOP Tarte au goumeau	Quenelles sauce tomate Haricots verts Ortolan Fruit de saison	Brandade de poisson (purée BIO) Fromage Altesses Salade de fruit du verger	Jambon sauce Crémant Poêlée de légumes BIO Munster AOP Tartelette au chocolat
Lundi 23.9	Mardi 24.9	Mercredi 25.9	Jeudi 26.9	Vendredi 27.9	Samedi 28.9	Dimanche 30.9
Betteraves rouges BIO Filet de poisson sce persil	Salade de lentilles BIO	Salade verte BIO	Salade grecque BIO	Cèleri rémoulade BIO	Taboulé	Fromage de tête
Riz safrané Roucoupons Compote de fruits	Omelette aux herbes Courgettes en gratin BIO Vache qui rit Fruit de saison	Rôti de porc au jus Spaghetti BIO Polinois Flan à la vanille	Moussaka (viande BIO) Fromage blanc Gâteau au miel	Poulet rôti BIO Purée BIO Morbier AOP Fruit de saison	Sauté de canard aux olives Endives braisées Bûche du Pilat Fruit de saison	Lapin à la moutarde Brocolis persillés Pont l'évêque AOP Forêt noire

Lundi 30.9
Tomate BIO /mozzarella
Mijoté de bœuf BIO
Torsades BIO
Carré frais
Fruit de saison

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

