

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique 






















































































Produit local 






Fait maison 

MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE



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

Lundi 2.9	Mardi 3.9	Mercredi 4.9	Jeudi 5.9	Vendredi 6.9
Terrine de légumes	Tomate  à la féta 	Taboulé	Salade verte  	Melon 
Steak haché au jus	Filet de poisson marseillaise 	Boulettes végétales	Sauté de volaille  à l'ancienne 	Rôti de porc
Coquillettes  	Pomme vapeur  	Courgettes persillées  	Petits pois 	Riz de Camargue aux légumes 
Yaourt nature 	Saint Nectaire AOP	Camembert	Polinois 	Comté AOP 
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Gâteau au chocolat 	Liégeois vanille
Lundi 9.9	Mardi 10.9	Mercredi 11.9	Jeudi 12.9	Vendredi 13.9
Haricots verts en salade 	Pastèque	Quiche 	Tomate vinaigrette  	Salade de p de terre  au thon
Chipolatas 	Escalope de volaille au jus 	Filet de poisson meunière	Couscous végétarien 	Fricassée de bœuf 
Purée de pomme de terre  	Lentilles  	Carottes au cumin  	(semoule )	Epinards hachés 
Brie	Tome du jura 	Yaourt aromatisé 	Morbier AOP	Cancoillotte 
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Raisin	Banane	Tarte aux poires 
Lundi 16.9	Mardi 17.9	Mercredi 18.9	Jeudi 19.9 mélodie mets locaux	Vendredi 20.9
Carotte râpée vinaigrette 	Salade composée aux céréales 	Salade Coleslaw  	Salade concombre/tomate  	Macédoine de légumes 
Bœuf mironton 	Aiguillettes de volaille au jus	Filet de poisson sauce curry 	Courgettes  	Quenelles sauce tomate
Fusilli 	Petits pois	Pommes sautées 	à la bolognaise 	Haricots verts 
Camembert 	Chèvre frais	Dessert lacté	Comté AOP 	Kiri
Liégeois aux fruits	Fruit de saison	au coulis de fruits	Tarte au goumeau 	Fruit de saison
Lundi 23.9	Mardi 24.9	Mercredi 25.9	Jeudi 26.9	Vendredi 27.9
Betterave rouge  	Salade de lentilles  	Salade verte  	Salade grecque  	Cèleri rémoulade  
Filet de poisson sauce persil 	Omelette aux herbes	Rôti de porc au jus 	Moussaka  	Poulet rôti  
Riz de Camargue safrané 	Courgettes en gratin  	Spaghetti 	Fromage blanc	Purée pomme de terre 
Roucoupons 	Vache qui rit 	Polinois 	Gâteau au miel 	Morbier AOP 
Raisin	Fruit de saison	Flan à la vanille		Compote de fruits

Lundi 30.9
Tomate  mozzarella 
Mijoté de bœuf au paprika 
Torsades  
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**

