



































MENU PERSONNES AGEES



Produit biologique 

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

Dimanche 1.03
pâté croûte sauté de chevreuil sauce poivrade poêlée aux champignons crème de Roquefort Ceylanais

Lundi 2.03	Mardi 3.03	Mercredi 4.03	Jeudi 5.03	Vendredi 6.03	Samedi 7.03	Dimanche 8.03
cèleri /raisin sec /noix 	carottes râpées  /fêta	salade de pâtes fermière	salade Coleslaw  filet de lieu sauce marseillaise riz yaourt nature  pomme au four	salade de pois chiche gratin de légumes bolognaise  Brie gâteau au chocolat	betterave rouge  sauté de canard jurassienne pomme vapeur  domaine de Bresse fruit de saison	fromage de tête dos de colin sauce printanière fondue de poireaux  petit vigneron opéra choco/ café
Lundi 9.03	Mardi 10.03	Mercredi 11.03	Jeudi 12.03	Vendredi 13.03	Samedi 14.03	Dimanche 15.03
salade de pde terre  sauté d'agneau aux épices petits pois Morbier AOP fruit de saison	endives vinaigrette saumonette à l'aneth torsades  comté AOP flan nappé caramel	quiche maison steak haché au jus trio de légumes fromage blanc aromatisé fruit de saison	salade verte choucroute garnie (pdt ) polinois compote 	potage Dubary cuisse de poule sauce suprême riz camembert tartelette au citron	salade haricots verts bœuf bourguignon  flageolets cancoillotte fruit de saison	mousse de canard civet de lapin purée de céleri  Brillat Savarin goumeau jurassien
Lundi 16.03	Mardi 17.03	Mercredi 18.03	Jeudi 19.03	Vendredi 20.03	Samedi 21.03	Dimanche 22.03
betterave rouge/pomme  rôti de porc aux olives purée de p de terre  Fourme d'Ambert AOP fruit de saison	carottes râpées antillaise  fricassée de volaille penne  coulommiers crème dessert vanille	salade de haricot coco filet de poisson meunière poêlée de légumes verts Saint Savin fruit de saison	salade verte omelette au fromage pommes sautées  bûche du Pilat compote duo 	salade de riz au surimi goulash de bœuf  épinards hachés  yaourt nature  beignet au chocolat	cèleri à la poire  poisson sce bourguignonne riz fromage de chèvre de T fruit de saison	salade de museau potée auvergnate saint Nectaire bavarois aux fruits rouges
Lundi 23.03	Mardi 24.03	Mercredi 25.03	Jeudi 26.03	Vendredi 27.03	Samedi 28.03	Dimanche 29.03
macédoine de légumes bœuf sce champignons  polenta comté AOP fruit de saison	salade de lentilles  filet de poulet aux herbes carottes persillées  reblochon AOP liégeois vanille	cèleri rémoulade filet de poisson diéppoise tagliatelles camembert cocktail de fruit coupelle	terrinerie de campagne sauté de veau marengo riz yaourt aromatisé  fruit de saison	salade de p de terre chipolata chou fleur chavroux flan chocolat maison	salade verte ragoût cœur/rognons  pomme vapeur  polinois pêche au sirop	mosaïque de légumes cassoulet roucoupons mousse mangue maison
Lundi 30.03	Mardi 31.03					
betterave rouge  hachis parmentier 	taboulé filet de poisson meunière haricots verts fromage blanc 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

