

# RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique  
Produit local



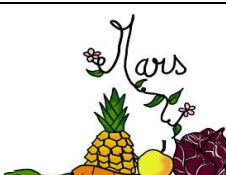


Fait maison



## MENU SCOLAIRE MARS 2020



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

| Lundi 2.03  | Mardi 3.03  | Mercredi 4.03  | Jeudi 5.03   | Vendredi 6.03 sans viande  |
|---|---|--|--|--|
| cèleri AB/raisin sec /noix<br>bœuf mironton AB<br>coquillettes AB<br>cancoillotte<br>fruit                  | carottes râpées vinaigrette AB<br>grillade de porc rôtie IGP<br>lentilles AB<br>fromage Altesse<br>liégeois aux fruits      | tarte aux légumes<br>sauté de dinde à l'ancienne<br>haricots beurre<br>Pont L'évêque<br>fruit  | salade Coleslaw AB<br>filet de poisson marseillaise<br>riz IGP camargue<br>yaourt nature AB<br>pomme au four | velouté de courgettes AB<br>gratin de légumes au boulgour végétarien<br>Brie<br>gâteau au chocolat                     |
| Lundi 9.03 sans viande  | Mardi 10.03   | Mercredi 11.03   | Jeudi 12.03  | Vendredi 13.03   |
| salade pomme de terre AB<br>tortilla oignons sauce tomate<br>petits pois<br>Vache qui rit AB<br>pomme       | endives vinaigrette<br>filet de poisson à l'aneth<br>torsades AB<br>comté AOP<br>flan nappé caramel AB                      | taboulé<br>steak haché au jus<br>trio de légumes<br>fromage blanc aromatisé<br>banane  | salade verte<br>choucroute<br>garnie (pdt AB)<br>polinois<br>compote AB                                      | salade chou blanc au curry AB<br>filet de poule sauce suprême<br>riz IGP camargue<br>camembert<br>tartelette au citron |
| Lundi 16.03   | Mardi 17.03   | Mercredi 18.03   | Jeudi 19.03 sans viande  | Vendredi 20.03   |
| betterave rouge AB à la pomme<br>rôti de porc aux olives<br>purée de p de terre AB<br>cantal AOP<br>kiwi AB | carottes râpées à l'antillaise AB<br>fricassée de volaille à l'ancienne<br>penne AB<br>Coulommiers<br>crème dessert vanille | salade de haricot coco<br>filet de poisson meunière<br>poêlée de légumes verts<br>Petit suisse aromatisé AB<br>fruit   | salade verte<br>quiche au comté maison<br>samos<br>compote duo bio AB  | salade de riz au surimi<br>goulash de bœuf AB<br>épinards hachés<br>bûche du pilat<br>beignet au chocolat              |
| Lundi 23.03   | Mardi 24.03   | Mercredi 25.03 sans viande   | Jeudi 26.03  | Vendredi 27.03   |
| macédoine de légumes<br>bœuf ABsce champignon<br>polenta<br>comté AOP<br>orange AB                          | lentilles à l'échalote AB<br>filet de poulet aux herbes<br>carottes persillées AB<br>saint Nectaire AOP<br>liégeois vanille | cèleri rémoulade AB<br>filet poisson sce diéppoise<br>tagliatelles<br>camembert<br>cocktail de fruits  | terrinerie de campagne<br>sauté de veau marengo<br>riz<br>yaourt aromatisé AB<br>fruit                       | salade p de terre AB au thon<br>chipolata<br>chou fleur persillé<br>chavroux<br>flan chocolat maison                   |
| Lundi 30.03   | Mardi 31.03   |    |  |  |
| betterave rouge AB<br>hachis parmentier AB<br>cancoillotte<br>orange AB                                     | taboulé<br>filet de poisson meunière<br>haricots verts<br>fromage blanc<br>fruit  |  |  |  |

Vous trouverez sur [www.ville-lons-le-saunier.fr](http://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

