


RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique 

Produit local 

Fait maison 

MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE 2020



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

Lundi 31	Mardi 1.9	Mercredi 2.9	Jeudi 3.9	Vendredi 4.9
Tomate vinaigrette Tajine aux pois chiche Semoule Pont l'évêque AOP Salade de fruit	Terrine de légumes / mayo Boulette de bœuf sauce tomate Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison	Taboulé Filet de poisson sauce Dubarry Courgettes persillées Camembert Fruit de saison	Salade verte Sauté de volaille aux épices Petits pois Polinois Gâteau au chocolat	Melon Rôti de porc IGP aux pruneaux Riz de Camargue IGP aux légumes Comté AOP Liégeois vanille
Lundi 7.9	Mardi 8.9	Mercredi 9.9	Jeudi 10.9	Vendredi 11.9
Haricots verts en salade Chipolatas au sel de Guérande Purée de pomme de terre Brie Fruit de saison	Concombres sauce bulgare Filet de poulet fermier sauce curry Lentilles Saint Nectaire AOP Crème dessert caramel	Salade de pépinettes aux légumes Filet de poisson meunière Carottes au cumin Yaourt aromatisé Raisin	Tomate au basilic Couscous végétarien (semoule) Vache qui rit Compote	Salade de p de terre Sauté de bœuf Courgettes aux épices Cancoulotte Tarte aux poires maison
Lundi 14.9	Mardi 15.9	Mercredi 16.9	Jeudi 17.9 mélodie mets locaux	Vendredi 18.9
Melon Sauté de porc IGP aux olives Fusilli Camembert Liégeois aux fruits	Salade composée aux céréales Aiguillettes de volaille au jus Petits pois Mini cabrette Fruit de saison	Salade Coleslaw Filet de poisson sauce curry Riz de Camargue IGP Dessert lacté au coulis de fruits	Salade courgette/tomate Goulash de bœuf Pomme vapeur Comté AOP Tarte au goumeau	Cèleri rémoulade Quenelles sauce tomate Haricots verts Ortolan Fruit de saison
Lundi 21.9	Mardi 22.9	Mercredi 23.9	Jeudi 24.9	Vendredi 25.9
Betterave rouge vinaigrette Filet de poisson sauce verte Riz de Camargue IGP safrané Roucoulons Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Omelette aux herbes Courgettes sautées Vache qui rit Fruit de saison	Concombre / tomate Rôti de porc IGP au jus Spaghetti Saint Savin Flan à la vanille	Salade verte Courgettes bolognaise Fromage blanc Gâteau au miel	Taboulé Filet de poulet fermier sauce suprême Carottes persillées Comté AOP Compote de fruits
Lundi 28.9	mardi 29.9	Mercredi 30.9	La liste des produits bio et locaux n'est pas exhaustive... Cela dépend des approvisionnements et de la météo	
Tomate mozzarella Mijoté de bœuf au paprika Torsades Munster AOP Fruit de saison	Betterave rouge vinaigrette Riz IGP aux champignons et lentilles Cantal AOP Flan nappé caramel	Tarte au fromage Filet de poisson sauce crevettes Epinards hachés Yaourt aromatisé Fruit de saison		

Vous trouverez sur www.ville-lons-le-saunier.fr des suggestions de menu du soir pour équilibrer votre journée

