

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique
Produit local



Fait maison



MENU SCOLAIRE OCTOBRE 2020



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



				Jeudi 1er	Vendredi 2
				Taboulé Steak haché au jus Carottes AB persillées Comté AOP Cocktail de fruits	Chou rouge AB en salade Poulet AB rôti Purée de pomme de terre AB Kiri Tarte au chocolat
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9 menu sans viande	
Carotte AB râpée vinaigrette Couscous garni Carré de l'Est Compote	Salade chou/ AB mental/raisin Filet poisson sce aux moules Penne AB Bûche du Pilat Salade de fruits	Salade de céréales AB Filet de poulet sce forestière Poêlée de légumes verts Fromage blanc Fruit	Salade verte AB Carbonade de bœuf AB Haricots verts au jus Pont l'évêque AOP Clafoutis pomme framboise	Cèleri AB à la poire Curry de butternut AB et pois chiche Vache qui rit AB Ananas au sirop	
SEMAINE DU GÔÛT : Mangeons local et labellisé					
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15 menu sans viande	Vendredi 16	
Betterave rouge AB sauce au fromage frais Saucisse de Morteau IGP Lentilles IGP Polinois Pomme de Sellières	Salade de chou AB potiron AB sauce moutarde à l'ancienne Sauté de volaille sauce comtoise Carottes AB au thym Saint Savin Crème dessert AB	Salade de pâtes AB comtoise Poisson sce bourguignonne Haricots verts AB persillés Roucoupons Raisin	Salade verte AB Parmentier végétarien AB Comté AOP Compote locale	Carotte et cèleri AB râpés Poulet de bresse aux champignons Riz IGP de Camargue Yaourt nature AB Tarte pomme/ pain d'épice	
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21 menu sans viande	Jeudi 22	Vendredi 23	
Potage grand-mère AB Bœuf AB Bourguignon Torsades AB Saint Moret Fruit	Taboulé Aiguillette de volaille au jus Petits pois Fromage Altesse fruit	Salade verte AB Tarte aux légumes maison Camembert AB Pomme au four	Cèleri AB rémoulade Tagliatelle aux fruits de mer Petit Brin Bavarois au chocolat	Salade de riz au surimi Sauté de volaille à l'ancienne Epinards hachés Fromage blanc Fruit	
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30 menu sans viande	
Macédoine de légumes Filet de poisson sauce aux poireaux Riz IGP safrané Coulommiers Fruit	Pâté en croûte Haut de cuisse de poulet rôtie label rouge Gratin de chou fleur Petit suisse aromatisé Fruit	Salade d'endives Chipolata au sel de Guérande Lentilles AB Saint Nectaire AOP Mousse citron	Betteraves AB rouge Bœuf AB goulash Purée de potiron AB Comté AOP Pain d'épice maison	Salade verte AB Gratin de polenta et carotte AB Pavé d'Affinois fruit	

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