

RESTAURANT MUNICIPAL LONS LE SAUNIER

Produit biologique
Produit local



Fait maison



MENU SCOLAIRE sans viande



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

OCTOBRE 2020

			Jeudi 1er	Vendredi 2
			Taboulé quenelle Carottes BIO persillées Comté AOP Cocktail de fruits	Chou rouge en salade omelette Purée de pomme de terre Kiri Tarte au chocolat
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Carotte râpée vinaigrette Couscous aux boulette végétales Carré de l'Est Compote	Salade de chou/ emmental/raisin Filet de poisson sauce aux moules Penne Bûche du Pilat salade de fruit	Salade de pomme de terre quenelle poêlée de légumes verts fromage blanc fruit	salade verte tortilla haricots verts Coulommiers clafoutis pomme framboise	Cèleri à la poire Curry de butternut et pois chiche Vache qui rit Ananas au sirop
Semaine du goût				
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Betterave rouge sauce au fromage frais filet de poisson lentilles IGP Polinois Pomme de Sellières	Salade de chou et potiron sauce moutarde à l'ancienne omelette Carotte au thym Saint Savin Crème dessert BIO	Salade de pâtes Bio comtoise Filet de poisson sauce bourguignonne haricots verts persillés Roucoupons Raisin	Salade verte Parmentier végétarien Comté AOP Compote locale	Carotte et cèleri BIO râpés boulette végétale riz IGP de Camargue Yaourt nature tarte pomme/pain d'épice maison
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage grand-mère gratin de pâtes végétarien saint Moret Fruit de saison	Taboulé œuf dur Petits pois Fromage Altesse fruit	Salade verte Tarte aux légumes maison Camembert Pomme au four	Cèleri rémoulade Tagiatelle aux fruits de mer Ortolan Bavarois au chocolat	Salade de riz au surimi quenelle épinards hachés fromage blanc Banane
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Macédoine de légumes filet de poisson sauce aux poireaux riz IGP safrané Coulommiers Fruit de saison	taboulé quenelle gratin de chou fleur petit suisse aromatisé fruit	Salade d'endives riz aux légumes Lentilles IGP Saint Nectaire Mousse citron	salade verte boulette végétale Purée de potiron Comté AOP pain d'épice maison	Betterave rouge vinaigrette Gratin de polenta et champignons 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