

MENU ADULTES SEPTEMBRE 2022



Bon appétit !



Jeudi 1 Septembre	Vendredi 2 Septembre	Samedi 3 Septembre	Dimanche 4 Septembre			
Terrine de légumes et mayonnaise végétale Steak haché au jus Coquillettes semi-complètes BIO Morbier AOP Fruit	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poisson sauce aneth Gratin de courgettes BIO Cancoillote nature Compote pomme ananas	Salade verte BIO Tomate farcie Riz de Camargue IGP Fromage blanc Cubes de mangue	Terrine de campagne Rôti de veau au jus Épinards hachés sauce béchamel Brillat Savarin IGP Gâteau aux pommes			
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre	Samedi 10 Septembre	Dimanche 11 Septembre
Salade Coleslaw maison BIO Spaghettis BIO sauce bolognaise BIO Camembert Liégeois au chocolat	Taboulé maison Aiguillette de volaille sauce forestière Petits pois au jus Chèvre du jura lait cru Fruit	Pastèque Filet de poisson sauce curry Riz de Camargue IGP Vache qui rit Yaourt dessert sur lit de fruits	Concombre BIO sauce bulgare Goulash de boeuf BIO Pomme vapeur Brie Ananas au sirop	Salade de tomate BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Comté AOP Gâteau aux noisettes maison	Salade verte BIO Brandade de poisson Fromage Rouy Compote pomme abricot	Mosaïque de légumes Jambon braisé sauce Crémant Ratatouille fraîche BIO maison Fourme d'Amber AOP Tartelette au chocolat maison
Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre	Samedi 17 Septembre	Dimanche 18 Septembre
Macédoine de légumes Filet de poisson sauce persil Riz de Camargue IGP safrané Fromage Altesse Fruit	Salade de pépinettes concombre/tomate Omelette au fromage Gratin provençal BIO Yaourt nature BIO Fruit	Salade grecque BIO Paupiette de veau Torsades semi-complètes BIO Fromage Saint Savin Crème dessert chocolat BIO	Salade verte BIO Sauté de porc aux herbes Courgette BIO aux herbes Fromage Polinois (local) Tarte goumeau maison	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poulet sauce cancoillote Chou fleur persillé Ortolan BIO Fruit	Salade de riz italienne Pain de viande sauce tomate Fenouil BIO braisé Fromage Pont l'Evêque AOP Prune	Fromage de tête Cuisse de canette Jardinière de légumes frais Cancoillote à l'ail Moka
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre	Samedi 24 Septembre	Dimanche 25 Septembre
Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Boeuf bourguignon BIO lardons Pomme vapeur BIO Bleu d'auvergne AOP Fruit	Concombre BIO à la menthe Chipolatas Penne BIO au parmesan Cantal AOP Compote de pomme/fraise	Salade de coeur de blé aux légumes Filet de poisson sauce crevette Épinards hachés sauce béchamel Yaourt aromatisé local Fruit	Taboulé maison Sauté de volaille à l'ancienne Poelée brocolis/champignons Comté AOP Cocktail de fruits du verger	Salade de tomate BIO au basilic Sauté de veau marengo Gratin de potiron BIO Camembert pasteurisé Tartelette au chocolat maison	Carotte rapée BIO à l'orange Rôti de porc sauce au bleu Riz de Camargue IGP Brin d'affinois Poire	Salade de cervelas Filet de poisson meunière Fondue de poireaux BIO Tomme de savoie IGP Gâteau aux noix
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre	Samedi 1 Octobre	Dimanche 2 Octobre
Cèleri rémoulade BIO Paëlla (porc) Bûche mi chèvre Compote de pomme	Chou bicolore BIO vinaigrette Filet de poisson sauce curry Penne semi-complète BIO Bûche du Pilat Mousse au chocolat au lait	Tarte lardon/fromage Steak haché sauce brune Petits pois au jus Tome du Jura Fruit	Salade verte BIO Rôti de porc igp au jus Gratin de courgettes BIO Saint Nectaire AOP Clafoutis pomme-framboise maison	Carotte râpée vinaigrette BIO Filet de poulet au jus Purée de pomme de terre BIO Fromage blanc Fruit	Rosette + cornichon Blanquette de veau Riz de Camargue IGP Chèvre du jura lait cru Fruit	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Sauté de chevreuil sauce poivrade Chou braisé BIO Fromage Munster AOP Bavarois mandarine ananas

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet de la ville de la ville de Lons le Saunier, rubrique Restaurant municipal

Menus établis sous réserve d'approvisionnement