

# MENU SCOLAIRE SEPTEMBRE 2022



Bonne rentrée !

Jeudi 1 Septembre	Vendredi 2 Septembre
Terrine de légumes et mayonnaise végétale	Salade de pommes de terre BIO aux légumes
Steak haché au jus	Filet de poisson sauce aneth
tortilla sauce tomate	Gratin de courgettes BIO
Coquillettes semi-complètes BIO	Compote de pomme en gourde
Vache qui rit	
Fruit	

Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Salade Coleslaw BIO	Taboulé maison	Pastèque BIO	Concombre BIO sauce bulgare	Salade de tomates BIO vinaigrette
Spaghetti sauce bolognaise BIO <i>Spaghetti bolognaise végétarienne</i>	Aiguillette de volaille forestière <i>boulette végétale sauce aux épices</i>	Filet de poisson sauce curry	Goulash de bœuf BIO <i>Filet de poisson sauce citron</i>	Quenelle nature BIO sauce aurore
Fromage râpé	Petits pois au jus	Riz de Camargue IGP	Pomme vapeur BIO	Haricots verts persillés
Liégeois au chocolat	Mini cabrette	Yaourt dessert sur lit de fruits	Brie	Carré frais BIO
	Fruit		Ananas au sirop	Gâteau aux noisettes maison
Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Macédoine de légumes	Salade de pépinettes aux légumes d'été	Salade grecque BIO (concombre, tomate, féta, olive)	Salade verte BIO	Salade de pommes de terre BIO aux légumes
Filet de poisson sauce persil	Omelette au fromage	Raviolis au bœuf sauce tomate <i>Raviolis 4 fromages sauce tomate</i>	Sauté de porc sauce aux herbes <i>boulette végétale sauce tomate</i>	Filet de poulet sauce cancoillotte
Riz de Camargue IGP safrané	Gratin provençal BIO	Fromage râpé	Courgettes BIO aux herbes	Quenelle nature sauce tomate
Fromage Altesse	Yaourt nature BIO	Crème dessert chocolat	Polinois ( local )	Chou fleur persillé
Fruit	Fruit		Tarte goumeau maison	Fruit
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette	Concombre BIO à la menthe	Tarte au comté	Taboulé maison	Salade de tomates BIO au basilic
Boeuf bourguignon BIO (lardons) <i>omelette sauce tomate</i>	Penne BIO au parmesan	Filet de poisson sauce crevette	Sauté de volaille à l'ancienne <i>quenelle sauce béchamel</i>	Chipolatas <i>tortilla sauce tomate</i>
Pomme vapeur BIO	Ratatouille fraîche BIO maison	Epinards hachés sauce béchamel	Poelée brocolis/champignons	Gratin de potiron BIO
Cantal AOP	Compote pomme/fraise	Yaourt aromatisé BIO	Flan caramel	Camembert
Fruit		Fruit		Tartelette au chocolat maison
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Cèleri rémoulade BIO	Chou bicolore BIO vinaigrette	Salade de céréales	Rôti de porc IGP au jus	Carottes râpées BIO vinaigrette
Poêlée de légumes méridionale	Filet de poisson sauce curry	Steak haché sauce brune <i>quenelle sauce béchamel</i>	Omelette aux herbes	Filet de poulet au jus
Riz de Camargue IGP safrané	Penne semi-complète BIO	Petits pois au jus	Gratin de courgettes BIO	Boulette végétale sauce tomate
Bûche mi chèvre	Bûche du Pilat	Tome grise	Vache qui rit	Purée de pomme de terre BIO
Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Clafoutis pomme-framboise maison	Fromage blanc
				Coupelle de confiture

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site internet de la ville

de Lons le Saunier, rubrique Restaurant municipal

Menus établis sous réserve d'approvisionnement