

MENU ADULTE MIDI MAI 2024



| | | mercredi 1 ^{er} mai FERIE | jeudi 2 mai | vendredi 3 mai | samedi 4 mai | dimanche 5 mai |
|---|--|---|--|---|--|--|
| | | Radis beurre Poulet basquaise Riz de Camargue IGP Morbier AOP Crème dorée | Betterave rouge BIO vinaigrette Raviolis au boeuf sauce tomate Saint Moret Kiwi BIO | Carotte râpée vinaigrette BIO Brandade de poisson (purée BIO) Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat maison | Champignons à la grecque Andouillette sauce moutarde Tagliatelles Cancoillotte nature IGP Crème dessert vanille | Mortadelle Sauté de canard aux olives Haricots verts persillés Saint Savin Tartelette aux framboises |
| lundi 6 mai | mardi 7 mai | Mercredi 8 mai FERIE | Jeudi 9 mai FERIE | vendredi 10 mai | samedi 11 mai | dimanche 12 mai |
| Salade de fond d'artichaut Hachis parmentier BIO Polinois (local) Orange BIO | Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Omelette nature BIO Chou fleur/brocolis BIO Bleu Flan caramel | Salade concombre et tomate Paupiette de volaille jus au thym Petits pois Camembert Tartelette amandine poire maison | Asperges Saucisse de Montbéliard Lentilles BIO Fromage blanc Dés de pêches au sirop | Taboulé BIO Filet de poisson meunière Ratatouille Carré frais BIO Liégeois au chocolat | Cocktail de pamplemousse Rôti de porc sauce au bleu Riz de Camargue IGP Mini roitelet Compote pomme ananas | Terrine de légumes Boeuf BIO aux épices Penne semi-complète BIO Saint albray Ile flottante |
| lundi 13 mai | mardi 14 mai | mercredi 15 mai | jeudi 16 mai | vendredi 17 mai | samedi 18 mai | dimanche 19 mai |
| Salade de coeur de palmier Filet de poisson sauce provençale Semoule couscous BIO Camembert Compote pomme banane BIO | Salade de tomate vinaigrette Aiguillette de volaille sauce comtoise Coquillettes semi-complètes BIO Yaourt nature bio Kiwi BIO | Taboulé maison BIO Grillade de porc rôtie Haricots verts persillés Brie Crème dessert chocolat BIO | Salade de pommes de terre BIO aux légumes Saucisses de volaille napolitain Epinards hachés au béchamel Grimont (Local) Clafoutis pomme- framboise maison | Carottes râpées BIO vinaigrette Penne sauce bolognaise BIO Cancoillotte nature IGP Dés de poires | Poireaux BIO vinaigrette Quenelle de brochet sauce Nantua Riz de Camargue IGP Fromage de chèvre du jura Fruit | Pâté croûte cornichon Cuisse de canette jus Poêlée de légumes verts/pomme de terre Brin d affinois Tartelette chocolat au lait |
| lundi 20 mai FERIE | mardi 21 mai | mercredi 22 mai | jeudi 23 mai | vendredi 24 mai | samedi 25 mai | dimanche 26 mai |
| Mosaïque de légumes Sauté de veau marengo Flageolets BIO Comté AOP Crème dorée | Salade Coleslaw maison Boeuf bourguignon BIO lardons Coquillettes semi-complètes BIO Camembert Mousse au chocolat au lait | Nem aux légumes Filet de poisson meunière Brocolis persillés Polinois (local) Banane BIO | Salade verte local Echine de porc fumée au jus Riz de Camargue IGP Tomme blanche Cocktail de fruits du verger | Pâté de campagne Haut de cuisse de poulet label rouge Haricot beurre persillé Carré frais bio Tarte au flan | Salade de riz italienne Paleron de boeuf braisé BIO Petits pois BIO Fourme d' Ambert pasteurisé Kiwi BIO | Asperges Jambon braisé sauce Crémant Printanière de légumes Munster AOP Mousse de fruits rouges maison |
| lundi 27 mai | mardi 28 mai | mercredi 29 mai | jeudi 30 mai | vendredi 31 mai | Livraison des jours fériés : | |
| Carotte râpée BIO vinaigrette Aiguillette de volaille sauce cancoillotte Macaroni semi-complet BIO Comté AOP Dés de poires au sirop | Terrine de poisson Saucisse de Toulouse Lentilles BIO Fromage blanc Banane BIO | Concombre sauce bulgare Steak haché sauce brune Riz de Camargue IGP Saint Savin Compote pomme fraise cassis BIO | Radis beurre Filet de poisson sauce dieppoise Pomme vapeur Cantal AOP Crème dessert caramel local | Salade de tomate vinaigrette Couscous agneau poulet merguez et légumes Semoule couscous BIO Bleu Tartelette amandine pêche maison | Repas du 1 ^{er} mai : livraison mardi 30 avril Repas du 6 et 7 mai : livraison lundi 6 mai Repas du 8 et 9 mai : livraison mardi 7 mai Livraison du 16 et 17 mai : livraison le 16 mai Livraison du week end et lundi 20 mai : livraison le vendredi 17 mai | |

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