






















MENU SCOLAIRE MAI 2026

lundi 4 mai	SI COPAL	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Cocktail de pamplemousse	<small>Qualité élevée pour la santé de la Région Centre</small>	Quenelle nature  sauce tomate	Céleri rémoulade BIO	Carottes râpées BIO	FERIE 8 mai
Filet de poulet au jus		Chou fleur persillé	Paupiette de volaille jus au thym	Saucisse de Montbéliard sauce comtoise 	
Carottes persillées BIO 		Comté Bio de Saint Maurice*	Bolognaise aux légumes 	Emincé pois blé 	
Lentilles BIO		Flan caramel BIO	Torsades semi complètes BIO	Pommes vapeur BIO	
Kiri Bio*			Fromage blanc BIO	Tartelette amandine chocolat maison	
Pomme BIO*			Dés de pêches au sirop		
lundi 11 mai		mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade de coeur de palmier		Salade de perles aux légumes	Concombre sauce bulgare	FERIE ASCENSION	Carottes râpées BIO
Filet de poisson sauce provençale		Omelette au fromage 	Grillade de porc rôtie 		Hachis parmentier BIO 
Oeuf dur sauce provençale		Haricots verts persillés	Galette d'haricots rouges + mayo végétale		Hachis végétarien
Macaronis BIO semi complet		Camembert BIO*	Riz IGP Camargue		Cancoillotte à l'ail IGP
Flocon Bio de Saint Mo*		Compote pomme abricot BIO	Banane BIO		Dés de poire
Kiwi BIO*					
lundi 18 mai		mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Taboulé BIO		Radis région/beurre 	Haut de cuisse de poulet LR	Salade verte BIO*	Pâté de campagne 
Chipolata FR (porc) 		Trottoles semi complètes BIO	Bolognaise aux légumes 	Filet de poisson sauce marseillaise	Salade de riz à l'italienne 
Quenelle sauce aurore 		Ratatouille	Pommes sautées Bio	Omelette aux herbes sauce tomate	Boeuf bourguignon BIO (lardons) 
Carottes BIO aux herbes		Rondelé nature BIO*	Petit suisse aromatisé Bio	Riz de Camargue IGP	Boulette pois chiche 
Comté Bio de Saint Maurice*		Crème dessert chocolat	Banane BIO	Saint Nectaire AOP*	Haricot beurre persillé
Kiwi BIO*				Salade de fruits	Tartelette au citron maison
lundi 25 mai		mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
FERIE Lundi de Pentecôte		Salade de pommes de terre BIO aux légumes	Tomate vinaigrette	Aiguillette de volaille au jus	Céleri rémoulade BIO
		Boulette de bœuf au jus 	Echine de porc fumée 	Tortilla 	Pizza aux 4 légumes BIO
		Galette de pois chiche	Emincé végétarien pois blé 	Petits pois	Croc lait BIO*
		Brocolis persillés	Coquillettes semi complètes BIO	Cantal AOP*	Liégeois vanille 
		Fromage blanc BIO*	Kiri	Beignet à la framboise	
	Pomme BIO*	Compote pomme fraise BIO			

*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

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