



## Menu scolaire Novembre 2022

Lundi 31 Octobre	Mardi 1er Novembre	Mercredi 2 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre
<p>Chou bicolore BIO vinaigrette</p> <p>Rôti de porc IGP au jus</p> <p>Filet de poisson à l'oseille</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Dés de pêches au sirop</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Salade de riz</p> <p>Omelette portugaise</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de poisson sauce persil</p> <p>Céréales méditerranéennes</p> <p>Tome grise</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Carotte râpée BIO vinaigrette</p> <p>Spaghettis sauce bolognaise BIO</p> <p>Spaghetti bolo végétarienne</p> <p>et fromage râpé</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>
Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Salade de pommes de terre BIO aux légumes</p> <p>Bœuf BIO aux épices</p> <p>Boulette végétale aux épices</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tome blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Terrine de légumes et mayonnaise végétale</p> <p>Chipolatas aux lentilles (local)</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>lentilles</p> <p>Yaourt aux fruits rouges</p>	<p>Salade de pâtes fermière</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Tarte abricot</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Quenelle nature BIO sauce financière</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit</p>	<p><b>FERIE</b></p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Filet de poulet sauce champignons</p> <p>quenelle sauce champignons</p> <p>Torsades semi-complètes BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Salade de perles aux légumes</p> <p>Oeuf dur</p> <p>Epinards sauce béchamel</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de riz niçoise</p> <p>Filet de poisson sauce curry</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage au potiron BIO</p> <p>Jambon rosette raclette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>Pomme vapeur BIO sauce raclette</p> <p>Fruit</p>	<p>Carbonade de boeuf BIO</p> <p>Boulette végétale aux épices</p> <p>Riz de Camargue IGP aux légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis à la poire</p>
Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
<p>Cèleri rémoulade BIO</p> <p>Hachis parmentier au potiron BIO</p> <p>parmentier au potiron végété</p> <p>Yaourt aux fruits jaunes</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Filet de poisson à l'oseille</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Fajitas végétarienne</p> <p>(tortilla/fromage/ratatouille)</p> <p>Cancoillotte nature</p> <p>Liégeois pomme framboise cassis</p>	<p>Salade américaine BIO</p> <p>Aiguillette de poulet sauce aux aïelles</p> <p>Boulette végétale aux épices</p> <p>Riz de Camargue IGP safrané</p> <p>Tarte au potiron BIO maison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>filet de poisson au citron</p> <p>chou et pomme vapeur BIO</p> <p>Brin d'affinois</p> <p>compote de pomme BIO</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	<p><b>Les bananes, oranges, kiwis et pommes sont BIO</b></p> <p><b><u>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</u></b></p> <p><b>Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir</b></p> <p><b>ainsi que la liste des allergènes sur le site internet</b></p> <p><b>de la ville de Lons le Saunier, rubrique Restaurant municipal</b></p>	
<p>Carotte râpée BIO vinaigrette</p> <p>Rôti de porc IGP sauce pomme</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Chou blanc BIO aux noisettes</p> <p>Cocotte de légumes d'automne au panais BIO</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Polinois ( local )</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Tarte au fromage maison</p> <p>Cuisse de canette</p> <p>filet de poisson aux herbes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit</p>		