



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Mercredi 4 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
Terrine de légumes et mayonnaise végétale Filet de poisson à l'oseille <i>Boulette végétale sauce tomate</i> Riz de Camargue IGP Fromage Rondelé nature BIO Fruit	Saucisse Diot de Savoie <i>Blé aux petit légumes</i> Lentilles BIO Camembert Ananas au sirop	Rosette + cornichon <i>Salade de perles</i> Fricassée de volaille à l'  / nne <i>Œuf dur</i> Epinards hachés sauce béchamel Gâteau de semoule	Salade de perles mais/poivrons Sauté de bœuf BIO <i>Emincé végétarien sauce tomate</i> Carottes <i>BIO</i> Fromage blanc Galette à la frangipane	Chou bicolore BIO vinaigrette Penne BIO au parmesan Ratatouille Saint Nectaire AOP Fruit
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Velouté de potiron BIO Spaghettis BIO <i>Spaghetti bolo végétarienne</i> sauce bolognaise BIO Comté AOP Fruit	Cèleri rémoulade BIO Quenelle nature bio sauce  e Petits pois Crème dessert vanille	Cake aux légumes Filet de poisson sauce citron <i>Steak haché végétarien</i> Haricots verts persillés Vache qui rit Fruit	Salade verte Jambon tartiflette <i>œuf dur / gratin p de terre</i> Tartiflette lardons (PDT BIO) Compote de pomme BIO	Pâté de campagne Taboulé Sauté de volaille sauce cancoillotte <i>Tortilla sauce tomate</i> Chou fleur persillé Tartelette aux pommes maison
Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Salade de pâtes BIO fermière Sauté de porc aux pruneaux <i>Omelette sauce tomate</i> Jardinière de légumes Yaourt dessert aux fruits	Salade d' endives aux noix et fromage Filet de poisson sauce crevette <i>Légumes couscous</i> Semoule couscous BIO Brie Compote pomme framboise	Chou bicolore BIO vinaigrette Boulette d' agneau aux épices <i>Boulette végétale aux épices</i> Petits pois Fromage Rouy Gâteau au chocolat maison	Salade verte Cocotte de légumes d'hiver au panais et potimarron BIO Riz de Camargue IGP Vache qui rit Flan caramel	Salade de cocos blancs Carbonade de bœuf BIO <i>Boullgour aux épices</i> Haricots verts persillés Fruit
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
Betteraves BIO aux pommes Brandade de poisson au potiron BIO <i>Hachis parmentier végété au potiron</i> Petit suisse aromatisé Fruit	Chipolatas <i>Rizotto aux champignons</i> Lentilles BIO Fromage Altesse Liégeois pomme framboise cassis	Taboulé de boulgour BIO Filet de poulet sauce comtoise <i>quenelle nature sauce comtoise</i> Brocolis persillés Brin d affinois Fruit	Chou BIO / emmental / raisins sec Penne sauce bolognaise BIO <i>Penne bolo végétarienne</i> Fromage râpé Compote pomme poire	Carotte râpée BIO vinaigrette Œuf à la florentine (épinards) Camembert Tartelette au chocolat maison
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	<b><u>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</u></b>		
Choucroute garnie <i>omelette aux herbes chou</i> Pommes vapeur BIO Cancoillotte nature Fruit	Salade de pépinettes aux légumes Filet de poisson meunière <i>Lentilles Bio</i> Carottes persillées BIO Saint moret Crème dessert chocolat	<p><b>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</b></p> <p><b>Les bananes, oranges, kiwis et pommes sont BIO</b></p>		

