

Menu Scolaire de Décembre 2022



Joyeuses Fêtes de fin d'année !



Jeudi 1 Décembre	Vendredi 2 Décembre
Salade verte (local) Filet de poisson sauce safran Chou fleur persillé Yaourt nature BIO Tarte goumeau maison	Terrine de légumes et mayonnaise végétale Steak haché sauce échalote Tortilla sauce tomate Riz de Camargue IGP safrané Vache qui rit BIO Kiwi BIO

Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Mercredi 7 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre
Couscous viande + légumes (agneau UE, pilon de poulet FR) Couscous végétarien Semoule couscous BIO Fromage Altesse Fruit	Cèleri rémoulade BIO Filet de poisson sauce bohémienne Pomme vapeur BIO Tome grise Liégeois vanille	Salade de perles aux légumes Sauté de volaille aux oignons œuf dur sauce provençale Poêlée de légumes verts Yaourt aromatisé BIO Banane BIO	Salade Coleslaw BIO Spaghettis semi complète BIO Spaghetti bolo végétarienne sauce bolognaise BIO Emmental râpé Clafoutis pomme-framboise maison	Salade marocaine Omelette aux herbes sauce tomate Carottes persillées BIO Camembert Fruit
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Mercredi 14 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
Taboulé maison (semoule BIO) Boeuf bourguignon BIO (lardons) tortilla sauce tomate Chou fleur persillé Comté AOP Fruit	Carottes rapées BIO à l'orange Saucisse de Morteau IGP Filet de poisson sauce aux herbes Lentilles BIO Rondelé ail et fines herbes Compote pomme abricot	Salade de pépinettes aux légumes Filet de poisson pané Epinards hachés sauce béchamel Crème dessert vanille	Betterave rouge vinaigrette BIO Cocotte de légumes brocolis / carottes BIO/panais BIO Riz de Camargue IGP Fromage blanc aromatisé Fruit	Pâté croûte de pintade aux aïnelles (local) mosaïque de légumes Aiguillette de volaille sauce suprême Omelette aux herbes sauce tomate Purée pomme de terre potiron BIO et éclats de châtaigne Douceur de Noël vanille/chocolat Clémentine et Papillote
Lundi 19 Décembre	Mardi 20 Décembre	Mercredi 21 Décembre	Jeudi 22 Décembre	Vendredi 23 Décembre
Chou blanc BIO et noisettes Filet de poulet à l'oseille boulette végétale sauce épices Coquillettes semi-complètes BIO Fromage Altesse Compote pomme fraise	Rosette + cornichon salade de pâtes aux légumes Filet de poisson sauce citron Petits pois au jus Yaourt sur lit de fruits rouges	Salade de riz aux petits légumes Steak haché au jus filet de poisson au citron Haricots verts persillés Brie Flan nappé caramel	Mosaïque de légumes Boudin blanc sauce financière Quenelle nature sauce financière Pommes noisette Dessert de Noël au chocolat	Salade de lentilles BIO à l'échalote Rôti de porc à la moutarde Filet de poisson sauce aneth Carottes BIO aux herbes Mini cabrette Fruit
Lundi 26 Décembre	Mardi 27 Décembre	Mercredi 28 Décembre	Jeudi 29 Décembre	Vendredi 30 Décembre
Macédoine de légumes Sauté de volaille à l'ancienne Filet de poisson sauce citron Riz de Camargue IGP safrané Yaourt aromatisé BIO Fruit	Coquillettes semi-complètes BIO Poelée de légumes verts Comté AOP Cocktail de fruits exotiques	Carotte rapée BIO à l'orange Brandade de poisson Cantal AOP Compote pomme poire	Velouté potiron BIO Jambon braisé sauce moutarde boulette végétale sauce tomate Lentilles BIO Cancoillotte nature Fruit	Salade de coeur de palmier Sauté de boeuf BIO aux oignons Tortilla sauce tomate Torsades semi-complètes BIO Fromage blanc aromatisé

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

Les bananes, oranges, kiwis et pommes sont BIO

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