



MENU SCOLAIRE MAI 2025



Votre mascotte

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

			jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
			FERIE 1 mai	Salade de tomate fêta Brandade de poisson omelette sauce tomate purée de p de terre BIO Rondelé nature BIO Liégeois pomme abricot
lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Mosaïque de légumes Raviolis au boeuf sauce tomate + fromage râpé Raviolis au fromage sauce tomate Comté AOP* Pomme BIO*	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Omelette fraîche nature BIO sauce tomate Chou fleur persillé Flan caramel BIO	Paupiette de volaille jus au thym Bolognaise aux légumes Riz de Camargue IGP Fromage blanc BIO Dés de pêches au sirop	FERIE 8 mai	Taboulé maison Filet de poisson meunière Quenelle nature sauce aurore Jardinière de légumes Kiri BIO* Tartelette amandine poire maison
lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Salade de coeur de palmier Filet de poisson sauce provençale Oeuf dur sauce provençale Pomme smile Yaourt nature BIO* Kiwi BIO*	Concombre et maïs Trotolles BIO Ratatouille Camembert BIO* Compote pomme abricot BIO	Tarte au comté Grillade de porc rôti Galette d'haricots rouges + mayo végétale Haricots verts persillés Banane BIO	Escalope de volaille au jus Céréales gourmandes Epinards hachés sauce béchamel Saint Nectaire AOP* Eclair au chocolat	Carotte râpée vinaigrette BIO Hachis parmentier BIO Hachis parmentier végétarien Cancoillotte nature IGP Dés de poires au sirop
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Sauté de porc sauce moutarde Bolognaise aux légumes Purée de pomme de terre / potiron BIO Comté AOP* Pomme BIO*	Salade de perles concombre /tomate Quenelle nature BIO sauce financière Brocolis persillés Rondelé nature BIO* Mousse au chocolat au lait Crème dessert chocolat	Salade Coleslaw maison Haut de cuisse de poulet LR Omelette aux herbes Coquillettes semi-complètes bio Yaourt nature BIO Banane BIO	Salade verte Filet de poisson sauce marseillaise Boulette pois chiche Riz de Camargue IGP Pont l'Evêque AOP* Salade de fruit (seau)	Pâté de campagne Salade de riz à l'italienne Boeuf bourguignon BIO (lardons) Bourguignon de fèves aux champignons Haricot beurre persillé Tartelette au citron maison
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Radis beurre Pizza reine (porc) Pizza Bio aux légumes Cantal AOP* Crème dessert vanille BIO	Salade de pommes de terre aux légumes Steak haché au jus Galette de pois chiche Carottes persillées BIO Fromage blanc BIO* Banane BIO*	Salade de tomate vinaigrette Echine de porc fumée Emincé végétarien pois blé Lentilles BIO Kiri Gâteau au chocolat maison	FERIE JEUDI DE L'ASCENSION	Salade de céleri rémoulade BIO Filet de poisson dieppoise Bolognaise aux légumes Pommes vapeur BIO Croc lait BIO* Liégeois pomme framboise

*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

