



Menu scolaire mars 2023



Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1 Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
Céleri rémoulade BIO Boeuf mironton BIO  Quenelle nature bio sauce tomate Riz Comté AOP Kiwi BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de poisson sauce aneth <i>Steak hache végétarien au pois chiche bio</i> Pomme vapeur BIO Cancoillotte nature Dés de poires au sirop	Tarte au comté Fricassée de volaille à l'ancienne  <i>Boulette végétale sauce aux épices</i> Haricots verts persillés Fruit	Taboulé maison (semoule BIO) Cocotte de légumes (panais BIO, carottes BIO, champignons) Gratin de pâtes BIO Brie Pomme cuite au four	Potage de légumes BIO Chipolatas  <i>Haricots verts persillés</i> Lentilles BIO Yaourt aromatisé BIO
Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Betterave rouge BIO vinaigrette Tajine végétarien Semoule couscous BIO Vache qui rit BIO Pomme bio	Endives aux pommes Filet de poisson sauce crème <i>Carottes persillées BIO</i> Torsades semi-complètes BIO Flan nappé caramel BIO	Salade de lentilles BIO au potiron BIO Steak haché au jus  <i>Tortilla sauce tomate</i> Trio de légumes Fromage blanc aromatisé Banane BIO	Salade Coleslaw BIO Aiguillette de volaille sauce forestière  <i>Boulette végétale sauce aux épices</i> Petits pois Fromage Polinois (local) Gâteau de semoule	Choucroute  <i>Steak hache végétarien au pois chiche bio</i> <i>Chou et pomme vapeur BIO</i> Camembert Gâteau au chocolat maison
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Terrine de légumes et mayonnaise végétale Saucisson lyonnais  <i>Boulette végétale sauce tomate</i> Purée de pomme de terre BIO Bûche du Pilat Fruit	Sauté de volaille sauce cancoillotte (FR)  <i>Omelette nature sauce tomate</i> Coeur de blé Coulommiers Crème dessert chocolat	Taboulé maison (semoule BIO) Filet de poisson meunière <i>Oeuf dur</i> Epinards hachés sauce béchamel Cantal AOP Pomme BIO	Salade américaine BIO Gratin poireaux pommes de terre BIO Rondelé BIO Compote pomme abricot BIO	Salade de riz aux petits légumes Goulash de boeuf BIO  <i>Quenelle nature bio sauce tomate</i> Jardinière de légumes Tarte au potiron BIO maison
Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Cèleri rémoulade BIO Spaghetti BIO sauce bolognaise BIO  <i>Spaghetti bolognaise végétarienne</i> Fromage râpé Orange bio	Pâté croûte cornichon  Taboulé Filet de poulet aux herbes <i>Tortilla sauce tomate</i>  Carottes persillées BIO Saint Nectaire AOP Liégeois vanille caramel	Betterave rouge BIO vinaigrette Filet de poisson sauce dieppoise <i>Boulette végétale sauce tomate</i> Gratin de semoule BIO Cocktail de fruits du verger	Chou bicolore BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce aurore  Riz Yaourt aromatisé BIO Fruit	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Sauté de porc aux olives  <i>Omelette aux herbes</i>  Chou fleur persillé Babybel BIO Gâteau aux pommes
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Macédoine de légumes Hachis parmentier BIO  <i>Hachis parmentier végétarien BIO</i> Cancoillotte nature Kiwi BIO	Salade d'endives aux noix et fromage Oeuf dur  Epinards sauce béchamel Camembert Gâteau de riz	Grillade de porc sauce charcutiere  <i>Boulette végétale sauce tomate</i> Pomme de terre sautée BIO Fromage Rouy Compote de pommes BIO	Taboulé maison (semoule BIO) Blanquette de volaille  <i>Omelette aux herbes</i>  Cocotte de légumes  Cake aux carottes BIO	Salade Coleslaw BIO maison Filet de poisson sauce provençale <i>Quenelle nature bio sauce tomate</i> Riz Crème dessert vanille

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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