



Menu scolaire septembre 2023

Lundi 4 Septembre 2023	Mardi 5 Septembre 2023	Mercredi 6 Septembre 2023	Jeudi 7 Septembre 2023	Vendredi 8 Septembre
Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Coquillettes semi-complètes BIO Liégeois au chocolat	Taboulé maison BIO Aiguillette de volaille sauce forestière steak haché végétarien Petits pois Mini cabrette Fruit	Pastèque BIO Grillade de porc rôtie Lentilles Riz IGP Camargue Yaourt nature BIO Ananas au sirop	Goulash de boeuf BIO Boulette végétale Purée de pomme de terre BIO Brie Fruit	Salade de tomates BIO vinaigrette Quenelle nature sauce aurore Haricots verts persillés Rondelé nature BIO Tarte aux pommes
Lundi 11 Septembre 2023	Mardi 12 Septembre 2023	Mercredi 13 Septembre 2023	Jeudi 14 Septembre 2023	Vendredi 15 Septembre 2023
Macédoine de légumes Sauté de porc aux olives Bolognaise végétarienne Riz de Camargue IGP safrané Fromage Altesse Fruit	Salade de pépinettes aux légumes Omelette au fromage Epinards hachés sauce béchamel Fruit	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) BIO Spaghetti bolognaise BIO Spaghetti bolognaise végétarienne Emmental râpé Crème dessert vanille	Salade verte locale Filet de poulet aux herbes Quenelle sauce aurore Courgettes persillées BIO Fromage Polinois (local) Tartelette au chocolat	Salade de pommes de terre BIO aux légumes BIO Filet de poisson sauce persil Boulette végétale Chou fleur persillé Yaourt nature BIO Fruit
Lundi 18 Septembre 2023	Mardi 19 Septembre 2023	Mercredi 20 Septembre 2023	Jeudi 21 Septembre 2023 Melodie des mets locaux	Vendredi 22 Septembre 2023
Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Chipolatas Riz à l'indienne aux lentilles lentilles BIO Cantal AOP Fruit	Penne BIO au parmesan Ratatouille fraiche maison BIO Vache qui rit BIO Banane BIO	Tarte au comté Filet de poisson sauce crevette Quenelle sauce aurore Carottes persillées BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit	Salade de tomate BIO au basilic Hachis parmentier au potiron BIO Hachis végétarien au potiron BIO Comté AOP Tarte au goumeau	Taboulé maison BIO Sauté de volaille à l'ancienne Tortilla sauce tomate Haricots verts persillés Flan nappé caramel
Lundi 25 Septembre 2023	Mardi 26 Septembre 2023	Mercredi 27 Septembre 2023	Jeudi 28 Septembre 2023	Vendredi 29 Septembre 2023
Carottes râpées BIO vinaigrette Gratin de courgettes BIO Riz de Camargue IGP safrané Bûche mi chèvre Compote de pommes BIO	Chou bicolore BIO vinaigrette Filet de poisson sauce curry Omelette aux herbes Coquillettes semi-complètes BIO Bûche du Pilat Mousse au chocolat au lait	Salade de céréales BIO Echine de porc Quenelle sauce aurore Epinards hachés béchamel Tome grise Fruit	Sauté de boeuf BIO aux oignons steak haché végétarien Petits pois Baybel BIO Clafoutis pomme-framboise maison	Salade de tomates BIO/féta AOP Haut de cuisse de poulet au jus Omelette au fromage Purée de pomme de terre BIO Fromage blanc Coupelle de confiture

Vous trouverez la liste des allergènes et des suggestions pour le soir sur le site internet de la ville de Lons Le Saunier

Menus établis sous réserve d'approvisionnement