






















Menus établis sous réserve d'approvisionnement

Des suggestions de menus pour le soir vous sont proposées sur le site internet de la ville

MENU SCOLAIRE OCTOBRE 2024

	mardi 1 octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
	Salade de tomate vinaigrette Filet de poulet à l'oseille <i>Galette aux pois chiche</i>  Riz de Camargue IGP Camembert Ananas au sirop	Tarte au comté Filet de poisson meunière <i>Emincé végétarien pois blé</i> Ratatouille fraîche maison Saint Nectaire AOP Poire	Sauté de porc sauce forestière  <i>Tortilla sauce tomate</i> Poêlée de légumes verts Yaourt nature BIO* Tartelette amandine pêche maison	Cèleri rémoulade BIO Epinards hachés sauce béchamel Coquillettes semi complètes BIO Tomme blanche Compote pomme banane BIO
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Hachis parmentier BIO au potiron  <i>Hachis parmentier végétarien au potiron</i> Polinois (local) Prune	Carotte râpée BIO vinaigrette Saucisse de Montbéliard IGP  Riz de Camargue IGP <i>thaï aux légumes</i> Lentilles (local) Flan caramel BIO	Salade de pâtes comtoise Filet de poisson sauce safran <i>Boulettes végétales</i> Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Banane BIO	Chou bicolore BIO vinaigrette Blanquette de volaille  <i>Bolognaise végétarienne</i> Riz de Camargue IGP Comté AOP* Compote de pomme BIO	Quenelle nature BIO sauce tomate Carottes BIO aux herbes Kiri BIO* Brownie au chocolat maison
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Semaine du goût : la région Bourgogne Franche Comté				
Salade de lentilles (local) à l'échalote Semoule de maïs crémeuse Haricots verts persillés Pomme BIO des vergers de Sellières*	Chou blanc et potiron BIO Filet de poulet Gaston Gérard  <i>Lentilles (local)</i> Riz de Camargue IGP Cancoillotte nature IGP* Compote pomme framboise cassis BIO	Salade verte Saucisse de Morteau IGP sauce au Comté  <i>Galette de pois chiche</i> Pomme vapeur Vache qui rit BIO Gourmandise choco noisette LOCAL	Jambon persillé  <i>Terrine de légumes</i> Boeuf bourguignon BIO (lardons)  <i>Bourguignon de fèves aux champignons</i> Torsades semi complètes BIO Raisin	Salade de pommes de terre vinaigrette Filet de poisson sauce jurassienne <i>Quenelle Bio nature sauce aurore</i> Epinards hachés sauce béchamel Fromage Cacouyard (local) Pain d'épices maison au miel de Jura
lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
Carotte râpée vinaigrette BIO Boulettes de bœuf  <i>Emincé végétarien pois blé</i> Haricot blanc BIO à la tomate Camembert Compote pomme/abricot BIO	Pâté croûte  Taboulé Aiguillette de volaille  <i>Tortilla sauce tomate</i>  Haricots verts persillés Kiwi BIO	Cèleri rémoulade BIO Filet de poisson meunière <i>Bolognaise aux légumes</i> Macaronis semi-complètes BIO sauce tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait	Salade verte  Jambon  morbiflette/tartiflette <i>Galette aux pois chiche</i> Tartiflette lardon <i>Purée de pomme de terre</i> Cocktail de fruits du verger	Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette Omelette aux herbes Chou fleur béchamel Comté AOP Carotte cake aux pépites de chocolat maison
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles  
Velouté de potiron BIO Torsades BIO sauce carbonara (porc)  <i>Torsades BIO bolognaise aux légumes</i> Cantal AOP Dés de pêches au sirop	Taboulé maison BIO Quenelle nature BIO sauce aurore Ratatouille Fromage blanc Banane BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poulet sauce champignons  <i>Bourguignon de fèves aux champignons</i> Pomme vapeur BIO Crème dessert vanille	Salade verte Filet de poisson sauce persil Riz de Camargue IGP <i>thaï aux légumes</i> Riz de Camargue IGP Tomme noire des Pyrénées IGP Tarte au potiron maison	

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