

MENU SCOLAIRE JUIN 2024 et PREMIERE SEMAINE DE JUILLET

lundi, 3 juin	mardi, 4 juin	mercredi, 5 juin	jeudi, 6 juin	vendredi, 7 juin
Salade de haricots verts vinaigrette Riz de Camargue IGP cantonnais au jambon Riz de Camargue IGP cantonnais végétarien Bûche du Pilat *Pomme BIO	Rosette + cornichon Salade de pâtes Filet de poulet au jus Quenelle nature bio sauce aurore Ratatouille *Banane bio	Salade de céleri /carotte râpée Filet de poisson sauce aux agrumes Bolognaise végétarienne Torsades semi-complètes BIO Comté AOP Liégeois vanille caramel	Quenelle nature sauce tomate Haricot beurre persillé Brie Gâteau au chocolat maison	Salade verte BIO Hachis parmentier Hachis parmentier végétarien (viande BIO) *Cantal AOP Compote de pommes BIO
lundi, 10 juin	mardi, 11 juin	mercredi, 12 juin	jeudi, 13 juin	vendredi, 14 juin
Radis beurre Emincé végétarien sauce tomate Penne semi-complète BIO *Saint Nectaire AOP Compote pomme abricot BIO	Terrine de poisson Terrine de légumes Fricassée de volaille à la normande Galette végétale aux pois chiche Printanière de légumes Gourmandise chocolat LOCAL	Tarte au comté Grillade de porc rôtie Tortilla sauce tomate Courgette aux herbes Fromage Rouy Fruit	Salade chinoise Filet de poisson sauce aigre douce Bolognaise végétarienne Riz de Camargue IGP Beignet à la pomme	Taboulé maison BIO Boeuf BIO sauce champignons Bourguignon de fèves aux champignons Petits pois *Fromage blanc BIO Coulis de fruits rouges maison
lundi, 17 juin	mardi, 18 juin	mercredi, 19 juin	jeudi, 20 juin	vendredi, 21 juin
Salade de tomate vinaigrette Couscous volaille/agneau Couscous végétarien Semoule couscous BIO Fromage Polinois Fruit	Concombre sauce bulgare Filet de poisson sauce citron Omelette nature sauce tomate Riz de Camargue IGP *Comté AOP Compote pomme poire BIO	Raviolis BIO emmental basilic Epinards hachés sauce béchamel Yaourt aromatisé BIO Abricot	Salade verte BIO Hamburger Hamburger végétarien Potatoes maison Philadelphia Brownie au chocolat maison	Salade de pâtes romaine Filet de poulet froid /mayonnaise Oeuf dur mayonnaise Tomates/féta Flan caramel BIO
lundi, 24 juin	mardi, 25 juin	mercredi, 26 juin	jeudi, 27 juin	vendredi, 28 juin
Pastèque Aiguillette de volaille basquaise galette de haricot rouge Purée de pomme de terre Brie Compote pomme fraise BIO	Salade américaine Omelette fraîche BIO nature sauce tomate Coeur de blé Ananas au sirop	Taboulé maison BIO Filet de poisson sauce basilic émincé végétarien sauce tomate Carottes aux herbes Petit suisse aromatisé Nectarine	Salade grecque tomate concombre féta Rôti de porc froid /mayonnaise œuf dur / mayo Salade de riz chinoise *Comté AOP Abricot	Courgette bolognaise BIO Courgette bolo végétarienne Semoule couscous BIO *Cancoillotte nature Tartelette au citron maison
lundi, 1 juillet	mardi, 2 juillet	mercredi, 3 juillet	jeudi, 4 juillet	vendredi, 5 juillet
Salade de pommes de terre aux légumes Filet de poisson meunière quenelle sauce aurore Ratatouille Camembert Nectarine	Salade de courgette et tomate Sauté de volaille sauce tomate Bolognaise végétarienne Torsades semi-complètes BIO Cocktail de fruits du verger	Melon Chipolatas Boulettes végétales Purée de pomme de terre Gourmandise caramel local	Carotte râpée vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème *Rondelé BIO Clafoutis pomme-framboise maison	Tomate cerise Sandwich jambon beurre cornichon sandwich oeuf tomate salade Chips *Babybel BIO Compote de pomme BIO en gourde

*renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles
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

