













MENU SCOLAIRE MARS 2019




















































Produit biologique 
Produit local 

Fait maison 

Les produits bio sont locaux sauf les kiwis, oranges et bananes

vendredi 1er
Velouté de potiron  
Jambon blanc
Morbiflette 
(pdt )
fruit de saison
vendredi 8
potage poireau/pomme de terre 
gratin de légumes  
bolognaise
yaourt nature 
gâteau au chocolat 
vendredi 15
carotte râpée à l'antillaise  
poulet rôti Bio  
gratin de potiron  
camembert
tartelette au citron 
vendredi 22
salade verte 
quiche aux légumes maison 
bûche du pilat
compote duo 
vendredi 29
salade de p. de terre  
grillade de porc rôtie  
chou fleur persillé 
chavroux
gâteau de semoule maison 

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7
cèleri/raison sec/noix 	carottes râpées  féta 	salade de pâtes fermière  	salade Coleslaw  
bœuf mironton  	knack	sauté de dinde à l'ancienne	filet de poisson marseillaise 
coquillettes  	lentilles  	haricots beurre	pomme vapeur   
cancoillotte 	fromage Altesse	tome grise	vache qui rit 
pomme 	liégeois aux fruits	orange 	pomme au four
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14
salade de p. de terre 	endives aux noix 	taboulé	salade verte 
boulettes d'agneau aux épices	filet de poisson à l'aneth 	rôti de veau au jus 	sauté de porc sauce forestière
petits pois 	riz 	trio de légumes  	torsades  
brie	comté 	fromage blanc aromatisé	polinois 
fruit de saison	flan nappé caramel	banane 	compote de fruits
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21
betterave vinaigrette  	salade de chou rouge  	salade composée aux céréales 	salade de riz au surimi 
rôti de porc aux olives  	fricassée de volaille à l'ancienne	nuggets de poisson	quenelles de volaille sauce
purée de p. de terre  	penne  	haricots verts 	tomate  
yaourt nature 	Délice à l'emmental	morbier 	épinards hachés 
fruit de saison	crème dessert vanille	gaufre liégeoise	samos
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28
macédoine de légumes 	lentilles  à l'échalote 	endive vinaigrette 	terrinerie de campagne
bœuf  sauce champignon	filet de poulet aux herbes  	veau marengo 	tagliatelles aux fruits de mer 
polenta 	carottes persillées  	pommes noisettes	petit suisse aromatisé 
comté 	reblochon	camembert	fruit de saison
fruit de saison	liégeois chocolat 	cocktail de fruits	

Vous trouverez sur www.ville-lons-le-saunier.fr des suggestions de menu du soir pour équilibrer votre journée

La liste des produits bio et locaux n'est pas exhaustive...Cela dépend des approvisionnements et de la météo