



Menu scolaire Mai 2023

Lundi 1er Mai 2023	Mardi 2 Mai 2023	Mercredi 3 Mai 2023	Jeudi 4 Mai 2023	Vendredi 5 Mai 2023
FERIE	Terrine de légumes et mayonnaise végétale Filet de poisson sauce persil Steak haché végétarien Riz de Camargue IGP Comté AOP Kiwi BIO	Pâté en croûte salade de pâtes aux légumes Sauté de volaille basquaise Quenelle Bio sauce tomate Poelée de légumes verts Liégeois vanille	Taboulé maison (semoule BIO) Carotte/pomme de terre BIO en béchamel Rondelé BIO Compote de pommes BIO	Salade de tomates féta Penne BIO sauce bolognaise BIO Penne bolo végétarienne Fromage râpé Gâteau chocolat maison
Lundi 8 Mai 2023	Mardi 9 Mai 2023	Mercredi 10 Mai 2023	Jeudi 11 Mai 2023	Vendredi 12 Mai 2023
FERIE	Salade de carottes râpées BIO Omelette BIO sauce forestière Torsades semi-complètes BIO Flan nappé caramel BIO	Salade concombre et tomate Paupiette de volaille jus au thym Ravioli au fromage BIO Petits pois Camembert Gâteau de semoule	Salade verte BIO Chipolatas s/sel nitrité Riz aux légumes Lentilles BIO Fromage blanc Dés de pêches au sirop	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poisson à l'oseille Quenelle sauce tomate Gratin de choux fleurs Tartelette au citron
Lundi 15 Mai 2023	Mardi 16 Mai 2023	Mercredi 17 Mai 2023	Jeudi 18 Mai 2023	Vendredi 19 Mai 2023
Salade de cœur de palmier Couscous viande + légumes Couscous végétarien Semoule couscous BIO Vache qui rit BIO Compote pomme litchi	Salade de tomates Raviolis emmental basilic BIO sauce crème Yaourt nature BIO Coupelle de confiture	Taboulé maison (semoule BIO) Grillade de porc rôtie Steak haché végétarien Haricots verts persillés Brie Clafoutis pomme framboise	FERIE	Salade carottes râpées BIO Hachis parmentier BIO Hachis végétarien Cancoillotte nature IGP Compote de pomme BIO
Lundi 22 Mai 2023	Mardi 23 Mai 2023	Mercredi 24 Mai 2023	Jeudi 25 Mai 2023	Vendredi 26 Mai 2023
Terrine de légumes et mayo végétale Sauté de bœuf BIO aux oignons Boulette végétale Lentilles BIO Comté AOP Pomme BIO	Salade Coleslaw maison Paëlla (porc) rizotto aux légumes (riz IGP Camargue) Mousse chocolat	Salade de pâtes BIO aux légumes Filet de poisson meunière omelette aux herbes Brocolis persillés Polinois Banane bio	Salade de tomates Hachis végétarien Petit suisse nature Gâteau aux fruits	Pâté de campagne Taboulé Haut de cuisse de poulet Tortilla sauce tomate Carottes persillées BIO Croc lait BIO Salade de fruits du verger
Lundi 29 Mai 2023	Mardi 30 Mai 2023	Mercredi 31 Mai 2023	<p>les menus du lundi 15 (Afrique) et mercredi 23 (Espagne) ont été suggérés par l'ALSH d'Aumont</p> <p>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</p> <p>Vous trouverez la liste des allergènes ainsi que des suggestions pour vos menus du soir sur le site internet de la ville de Lons le saunier, rubrique Restaurant municipal</p>	
FERIE	Taboulé maison (semoule BIO) Omelette BIO sauce tomate Chou fleur persillé Fromage blanc Fruit	Concombres sauce bulgare Sauté de volaille sauce estragon Lentilles BIO Riz de camargue IGP Vache qui rit BIO Compote pomme fraise		