

| Lundi 2 Septembre | Mardi 3 Septembre | Mercredi 4 Septembre | Jeudi 5 Septembre | Vendredi 6 Septembre |
|---|--|--|---|---|
| Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Aiguillette de volaille au jus  Galette aux pois chiches Petits pois Mini cabrette Prune | Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Coquillettes semi-complètes BIO sauce tomate Liégeois au chocolat | Pastèque Grillade de porc rôti  Lentilles (local) Riz de Camargue IGP Yaourt nature BIO Ananas au sirop | Goulash de bœuf BIO  Bourguignon de fèves Semoule couscous BIO Comté AOP* Nectarine | Salade de tomates BIO vinaigrette Quenelles nature BIO sauce aurore Haricots verts persillés Rondelé nature BIO Tartelette chocolat au lait |
| Lundi 9 Septembre | Mardi 10 Septembre | Mercredi 11 Septembre | Jeudi 12 Septembre | Vendredi 13 Septembre |
| Macédoine de légumes Sauté de porc aux pruneaux  Carottes à l'orientale et pois chiches Torsades semi-complètes BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Abricot | Taboulé maison BIO à la menthe Omelette au fromage  Courgette BIO sauce béchamel Pêche | Salade grecque BIO (concombre, tomate, féta, olive) Penne sauce bolognaise BIO  Penne bolognaise aux légumes Crème dessert vanille | Salade verte Blanquette de volaille  Quenelle nature bio sauce aurore Ratatouille BIO Polinois (local) Tartelette aux pommes maison | Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poisson sauce persil Boulettes végétales Bio Chou fleur persillé St Moret BIO* Prune |
| Lundi 16 Septembre | 17/09/24 | Mercredi 18 Septembre | Jeudi 19 Septembre Mélodie des mets locaux | Vendredi 20 Septembre |
| Salade de haricots verts vinaigrette Chipolatas (porc)  Riz à l'indienne aux lentilles Lentilles (local) Cantal AOP* Nectarine | Emincé végétal BIO façon kebab sauce tomate Macaroni semi-complet BIO Comté AOP* Banane BIO* | Tarte au comté Filet de poisson sauce crevette Galette de haricots rouges Carottes persillées BIO Fromage blanc BIO Prune | Salade de courgette râpée BIO Hachis parmentier BIO  Hachis parmentier végétarien Tarte au goumeau maison | Pâté en croûte  Taboulé Sauté de volaille à l'ancienne Tortilla sauce tomate  Epinards hachés sauce béchamel Vache qui rit BIO* Compote de pommes BIO |
| Lundi 23 Septembre | Mardi 24 Septembre | Mercredi 25 Septembre | Jeudi 26 Septembre | Vendredi 27 Septembre |
| Carotte râpée BIO vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Bûche mi chèvre Cocktail de fruits du verger | Chou bicolore BIO vinaigrette Filet de poisson sauce curry Riz de Camargue thai aux légumes Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Mousse au chocolat au lait Crème dessert chocolat | Salade de céréales BIO Echine de porc fumée au jus  Quenelle nature bio sauce aurore Brocolis persillés Tomme grise Prune | Sauté de bœuf BIO aux oignons  Galette aux pois chiches BIO Petits pois-carottes Ortolan BIO* Clafoutis pomme-framboise maison | Salade de tomates et féta Haut de cuisse de poule  rouge Omelette au fromage  Purée de pomme de terre BIO Yaourt aromatisé BIO* |
| Lundi 30 Septembre | *renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles | | | |
| Taboulé maison BIO Courgette bolognaise BIO  Courgette bolognaise de légumes Emmental râpé Crème caramel locale |   Menus établis sous réserve d'approvisionnement LES LÉGUMES BIO ET LES PÂTES BIO SONT LOCAUX | | | |
| 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 | | | | |