



MENU SCOLAIRE MAI 2024

	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
	FERIE	Raviolis au boeuf sauce tomate Ravioli au fromage BIO Tome blanche Compote de pomme BIO	Carotte râpée vinaigrette BIO Brandade de poisson omelette sauce tomate purée de p de terre BIO *Rondelé nature BIO Tarte à l'abricot
lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai
Terrine de légumes Hachis parmentier BIO hachis végétarien Polinois (local) Dés de pêches	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons Omelette nature BIO Chou fleur persillé Flan caramel	FERIE 8 mai	FERIE L'ASCENSION
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	vendredi 17 mai
Filet de poisson sauce provençale Ratatouille pois chiche Semoule couscous BIO *Vache qui rit BIO Compote pomme banane BIO	Salade de tomate vinaigrette Raviolis BIO emmental basilic sauce crème *Yaourt nature BIO *Kiwi BIO	Taboulé maison BIO Grillade de porc rôti Galette d'haricots rouges + mayo végétale Haricots verts persillés Brie Crème dessert chocolat BIO	Saucisse de volaille aux herbes omelette au fromage Epinards hachés sauce béchamel *Saint Nectaire AOP Clafoutis pomme framboise
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	vendredi 24 mai
FERIE PENTECOTE	Salade Coleslaw BIO maison Boeuf bourguignon (lardons) Bourguignon de fèves aux champignons Coquillettes BIO Mousse au chocolat au lait	Nem aux légumes Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Brocolis persillés Cantal AOP *Banane BIO	Salade verte Quenelle nature sauce tomate Riz de Camargue IGP Camembert Cocktail de fruits du verger
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	vendredi 31 mai
Carottes râpées BIO vinaigrette Pizza bolognaise végétale aux légumes BIO *Comté AOP Compote pomme fraise cassis BIO	Chipolatas Emincé végétarien Lentilles BIO Fromage blanc *Banane BIO	Concombres sauce bulgare Steak haché sauce brune Galette de pois chiche + mayo végétale Riz de Camargue IGP Vache qui rit BIO Pomme BIO	Radis beurre Filet de poisson sauce dieppoise Omelette sauce tomate *Pomme vapeur BIO Gourmandise caramel local
			Salade de tomate vinaigrette Couscous poulet/agneau Couscous végétarien Semoule couscous BIO *Croc lait BIO Tartelette amandine pêche maison

*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

