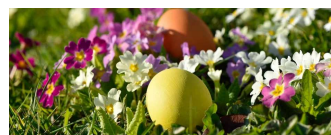


MENU SCOLAIRE AVRIL 2024



	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
	<p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Brin d affinois</p> <p>Gâteau de riz</p>	<p>Salade marocaine BIO</p> <p>Aiguillette de volaille au jus</p> <p><i>Céréales gourmandes</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Montbéliard IGP</p> <p>Omelette nature sauce tomate</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Yaourt nature BIO *</p> <p>Orange BIO*</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Hachis parmentier végétarien (purée BIO)</p> <p>Croc lait BIO*</p> <p>Tartelette au citron maison</p>
lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<p>Carottes râpées vinaigrette BIO</p> <p>Boeuf niçois BIO (FR)</p> <p><i>Boulette végétale sauce à la tomate</i></p> <p>Torsades semi-complètes BIO</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Cocktail de pamplemousse</p> <p>Paëlla au poisson</p> <p><i>Paëlla végétarienne</i></p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Pâté croûte</p> <p>Steak haché au jus</p> <p><i>Galette aux pois chiche bio</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Oeufs durs BIO</p> <p>à la florentine</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p>	<p>Sauté de porc sauce aux herbes</p> <p><i>Emincé végétarien sauce tomate</i></p> <p>Pomme vapeur BIO*</p> <p>Mini babybel BIO*</p> <p>Ananas au sirop</p>
lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<p>Salade de fond d artichaut</p> <p>Couscous au poulet</p> <p><i>Couscous végétarien</i></p> <p>Semoule couscous BIO</p> <p>Fromage Polinois (local)</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Penne sauce bolognaise BIO</p> <p><i>Penne bolognaise végétarienne</i></p> <p>Cancoillotte nature IGP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO aux légumes</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p><i>Quenelle nature sauce aurore</i></p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Omelette fraiche BIO nature sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Clafoutis pomme-framboise maison</p>	<p>Salade de coeur de palmier</p> <p>Filet de poulet sauce indienne</p> <p><i>Galette aux pois chiche</i></p> <p>Riz de Camargue IGP safrané</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas frais</p>
lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
<p>Chou blanc et noisettes</p> <p>Boeuf BIO sauce champigno</p> <p><i>Bourguignon de fèves aux champignon</i></p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Ratatouille/pois chiches</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Tarte au comté AOP</p> <p>Filet de poisson sauce marseillaise</p> <p><i>Lentilles BIO</i></p> <p>Carottes BIO au curry</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Salade de pâtes BIO aux légumes</p> <p>Rôti de porc aux olives</p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i></p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Betterave rouge BIO vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier BIO</p> <p><i>Hachis parmentier végétarien</i></p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Tartelette chocolat au lait</p>
lundi 29 avril	mardi 30 avril	<p><u>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</u></p> <p>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</p>		
<p>Salade Coleslaw maison</p> <p>Sauté de porc sauce catalane</p> <p><i>Bolognaise végétarienne</i></p> <p>Pomme vapeur BIO*</p> <p>Comté AOP*</p> <p>Compote pomme abricot BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Oeufs durs BIO</p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme BIO*</p>			

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

