

lundi 1 juillet	mardi 2 juillet	mercredi 3 juillet	jeudi 4 juillet	vendredi 5 juillet	samedi 6 juillet	dimanche 7 juillet
Salade de pommes de terre aux légumes Filet de poisson meunière Ratatouille Camembert Nectarine	Salade de courgette et tomate Sauté de volaille sauce oseille Torsades semi-complètes BIO Fromage altesse Cocktail de fruits du verger	Melon Chipolatas Purée de pomme de terre Comté AOP Crème dessert caramel local	Taboulé maison Sauté de bœuf BIO aux carottes Fromage Saint Savin Clafoutis pomme-framboise maison	Salade de tomate vinaigrette Quenelle nature BIO sauce forestière Riz de Camargue IGP Bleu Liégeois vanille caramel	Salade verte Sauté de veau marengo Printanière de légumes Coulommiers Compote pomme poire BIO	Terrine de saumon Palette de porc au jus Gratin provençal Mini roitelet Tartelette chocolat au lait
lundi 8 juillet	mardi 9 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet	samedi 13 juillet	dimanche 14 juillet
Radis + beurre Filet de poisson sauce marseillaise Semoule couscous BIO Bûche du Pilat Compote de pomme BIO	Taboulé maison BIO Courgettes bolognaise BIO Cancoillotte nature IGP Gâteau de riz	Terrine de légumes Paëlla (porc) au poulet Cantal AOP Abricot	Salade de tomate BIO au basilic Grillade de porc rôtie Lentilles (local) Camembert Tartelette amandine poire maison	Melon Brandade de poisson (pdt BIO) Morbier AOP Cocktail de fruits du verger	Salade de pâtes BIO aux légumes Cuisse de canette Ratatouille fraîche maison Comté AOP Nectarine	Salade Coleslaw BIO maison Tomate farcie Riz de Camargue IGP Fromage Saint Agur Bavarois fraise rhubarbe
lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet	samedi 20 juillet	dimanche 21 juillet
Macédoine de légumes Boeuf BIO sauce mexicaine Macaroni semi-complet bio Saint Nectaire AOP Abricot	Pasteque Filet de poisson à l'oseille Riz de Camargue IGP Fromage Rouy Crème dessert caramel	Salade de lentilles local au curry Aiguillette de volaille au jus Ratatouille fraîche maison Coulommiers Nectarine	Salade américaine BIO Sauté de porc aux olives Polenta Fromage blanc BIO Banane BIO	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Moussaka (viande BIO) Fromage Le pénitent Muffin aux myrtilles	Champignons à la grecque Paupiette de veau dijonnaise Pomme de terre sautée BIO Mini roitelet Pêche	Pâté croûte cornichon Filet de poisson meunière Poêlée de légumes verts Fromage Petit Vigneron Gâteau chocolat framboise maison
lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet	samedi 27 juillet	dimanche 28 juillet
Terrine de légumes Tajine de boulettes d'agneau Semoule couscous BIO Pont l'Evêque AOP Nectarine	Concombre BIO sauce bulgare Grillade de porc sauce échalote Torsades semi-complètes BIO Fromage de chèvre du jura Compote pomme passion	Taboulé maison BIO Boulette de boeuf sauce tomate Courgettes BIO aux herbes Camembert Banane BIO	Melon Poulet Yassa Pomme vapeur BIO Comté AOP Ananas au sirop	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de poisson sauce printanière Riz de Camargue IGP Cancoillotte à l'ail Gâteau à la noix de coco	Macédoine de légumes Boeuf BIO sauce champignons Polenta Morbier AOP Pêche	Rosette/beurre Paupiette de volaille jus au thym Haricot beurre persillé Munster AOP Clafoutis pomme-framboise maison
lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	 			
Salade de pommes de terre BIO aux légumes Filet de poulet à l'oseille Ratatouille fraîche maison BIO Coulommiers Pêche	Salade de courgette et tomate BIO Filet de poisson sauce crevette Torsades semi-complètes BIO Tomme noire des Pyrénées IGP Ananas au sirop	Melon Chipolatas Purée de pomme de terre BIO Comté AOP Crème dessert caramel	<p><b>Menus établis sous réserve d'approvisionnement</b></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>			