



Menu Centre aéré Juillet 2024

lundi 8 juillet	mardi 9 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
<p>Radis + beurre</p> <p>Fajitas végétarienne</p>  <p>Bûche du Pilat</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Courgette bolognese BIO </p> <p><i>Courgette bolo végétale</i></p> <p>Cancoillotte nature IGP</p> <p>Gâteau de riz</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Paëlla au poulet (porc) </p> <p><i>paëlla végétarienne</i></p> <p>Cantal AOP</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de tomate BIO au basilic</p> <p>Grillade de porc </p> <p><i>Omelette aux herbes sauce tomate</i></p> <p>Lentilles (local)</p> <p>Camembert</p> <p>Tartelette amandine poire maison</p>	<p>Melon</p> <p>Brandade de poisson</p> <p><i>hachis végétarien</i></p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Cocktail de fruits du verger</p>
lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Boeuf BIO sauce tex-mex </p> <p><i>Omelette sauce tomate</i></p> <p>Macaroni semi-complet BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Abricot</p>	<p>Pastèque </p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>thai aux légumes</p> <p>Rouy</p> <p>Crème dessert caramel local</p>	<p>Rosette/beurre</p> <p><i>Salade de lentilles</i></p> <p>Nuggets de volaille</p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i></p> <p>Ratatouille fraîche maison BIO</p> <p>Philadelphia</p> <p>Cookie au chocolat</p>	<p>Salade américaine </p> <p>Ribs de porc marinés</p> <p><i>Boulette végétale</i></p> <p>Polenta</p> <p>Compote de pomme/vanille</p>	<p>Tomate cerise </p> <p>Hamburger </p> <p><i>Hamburger végétarien</i></p> <p>Potatoes BIO</p> <p>Muffin aux myrtilles</p>
lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
<p>Tajine aux pois chiches et boulettes végétales</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Nectarine</p>	<p>Concombre BIO</p> <p>sauce bulgare</p> <p>Grillade de porc</p> <p>sauce échalote </p> <p><i>Galette de pois chiche</i></p> <p>Torsades semi-complètes BIO</p> <p>Compote pomme passion</p>	<p>Taboulé BIO maison</p> <p>Boulette de boeuf</p> <p>sauce tomate </p> <p><i>Quenelle sauce tomate</i></p> <p>Courgette BIO aux herbes</p> <p>Camembert</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Melon </p> <p>Poulet Yassa</p> <p><i>omelette sauce tomate</i></p> <p>Pommes vapeur BIO</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Carotte râpée BIO</p> <p>vinaigrette</p> <p>Filet de poisson façon thiéboudienne</p> <p><i>Emincé végétarien</i></p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Babybel BIO</p> <p>Gâteau à la noix de coco</p>
lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 1 août	vendredi 2 août
<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Filet de poulet à l'oseille </p> <p><i>Quenelle sauce aurore</i></p> <p>Ratatouille fraîche BIO maison</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de courgette et tomate BIO</p> <p>Chipolatas </p> <p><i>Bolognaise végét</i></p> <p>Torsades semi-complètes BIO</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Melon</p> <p>Fish and chips</p> <p><i>omelette sauce tomate</i></p> <p>Potatoes BIO</p> <p>Crème dessert vanille local</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Emincé végétarien</p> <p>sauce aurore</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Rondelé BIO</p> <p>Brownie au chocolat maison</p>	<p>Salade de tomate BIO vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet label rouge </p> <p><i>Ratatouille / pois chiche</i></p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>safrané</p> <p>Comté AOP</p> <p>Flan caramel BIO</p>

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