














MENU SCOLAIRE MAI 2026

lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Cocktail de pamplemousse Filet de poulet au jus <i>Carottes persillées BIO</i> Lentilles BIO Kiri Bio* Pomme BIO*	 Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale Quenelle nature  sauce tomate Chou fleur persillé Comté Bio de Saint Maurice* Flan caramel BIO	Céleri rémoulade BIO Paupiette de volaille jus au thym <i>Bolognaise aux légumes</i> Torsades semi complètes BIO Fromage blanc BIO Dés de pêches au sirop	 Carottes râpées BIO Saucisse de Montbéliard sauce comtoise  <i>Emincé pois blé</i> Pommes vapeur BIO Tartelette amandine chocolat maison	FERIE 8 mai
lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade de cœur de palmier Filet de poisson sauce provençale <i>Oeuf dur sauce provençale</i> Macaronis BIO semi complet Flocon Bio de Saint Mo* Kiwi BIO*	Salade de perles aux légumes Omelette au fromage  Haricots verts persillés Camembert BIO* Compote pomme abricot BIO	Concombre sauce bulgare Grillade de porc rôtie  <i>Galette d'haricots rouges + mayo végétale</i> Riz IGP Camargue Banane BIO	FERIE ASCENSION	Carottes râpées BIO Hachis parmentier BIO  Hachis végétarien Cancoillotte à l'ail IGP Dés de poire
lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Taboulé BIO Chipolata FR (porc) <i>Quenelle sauce aurore</i> Carottes BIO aux herbes Comté Bio de Saint Maurice* Kiwi BIO*	 Radis région/beurre Trotolles semi complètes BIO Ratatouille Rondelé nature BIO* Crème dessert chocolat	Haut de cuisse de poulet LR <i>Bolognaise aux légumes</i> Pommes sautées Bio Petit suisse aromatisé Bio Banane BIO	Salade verte BIO* Filet de poisson sauce marseillaise <i>Omelette aux herbes sauce tomate</i> Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Salade de fruits	Pâté de campagne  <i>Salade de riz à l'italienne</i> Boeuf bourguignon BIO (lardons)  <i>Boulette pois chiche</i> Haricot beurre persillé Tartelette au citron maison
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
FERIE Lundi de Pentecôte	Salade de pommes de terre BIO aux légumes Boulette de bœuf au jus  <i>Galette de pois chiche</i> Brocolis persillés Fromage blanc BIO* Pomme BIO*	Tomate vinaigrette Echine de porc fumée  <i>Emincé végétarien pois blé</i> Coquillettes semi complètes BIO Kiri Compote pomme fraise BIO	Aiguillette de volaille au jus <i>Tortilla</i> Petits pois Cantal AOP* Beignet à la framboise	Céleri rémoulade BIO Pizza aux 4 légumes BIO Croc lait BIO* Liégeois vanille 

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

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



Menus établis sous réserve d'approvisionnement