MENU ADULTE MIDI MAI 2025

SICOPAL
Syndicat Mixte ouvert pour la gestion de la Cuisine Centrale

Pour le repas du 1er mai, livraison le mercredi 30 avril

Pour le repas du 8 mai, livraison le mercredi 7 mai

Pour le repas du 29 mai, livraison le mercredi 28 avril

jeudi 1 mai	vendredi 2 mai	samedi 3 mai	dimanche 4 mai
Macédoine de légumes	Salade de tomates féta	Champignons à la grecque	Carotte râpée BIO vinaigrette
Boeuf mironton BIO	Brandade de poisson	Andouillette sauce moutarde	Sauté de canard aux olives
Riz de Camargue IGP	(purée BIO)	Tagliatelles	Haricots verts persillés
Munster AOP	Bleu	Cancoillotte nature IGP	La clochette de St Mo (au lait de vache local)
Gâteau au chocolat façon brownie noisette	Liégeois pomme abricot framboise	Crème dessert vanille	Tartelette framboises

lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai	samedi 10 mai	dimanche 11 mai
Mosaïque de légumes	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons	Salade céleri rémoulade	Poireaux BIO vinaigrette	Taboulé maison BIO	Radis beurre	Rosette / cornichon
Tortellinis à la viande de bœuf sauce tomate	Omelette fraiche nature BIO sauce tomate	Paupiette de volaille jus au thym	Saucisse de Montbéliard IGP	Filet de poisson meunière	Rôti de porc sauce bleu	*Salade de tomate*
Polinois (local)	Chou fleur persillé	Petits pois	Spatzle	Jardinière de légumes	Riz de Camargue IGP	Boeuf aux épices BIO
Pomme BIO	Tomme de Savoie IGP	Camembert	Fromage blanc	Roucoulons (local)	Mini roitelet	Flageolets
	Flan caramel	Tartelette amandine poire maison	Crème dorée	Liégeois au chocolat	Compote pomme ananas	Ortolan BIO
						Eclair au café

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	samedi 17 mai	dimanche 18 mai
Salade de coeur de palmier	Concombre sauce bulgare	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade de pâtes BIO aux légumes	Carotte râpée BIO vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette	Pâté croûte cornichon
Filet de poisson sauce provençale	Steak haché de bœuf	Grillade de porc rôtie	Escalope de volaille au jus	Hachis parmentier BIO	Saucisse de lapin	*Céleri rémoulade*
Pomme noisette	Trotolles BIO sauce tomate	Haricots verts persillés	Epinards hachés sauce béchamel		Lentilles (local)	Cuisse de canette
Yaourt nature BIO	Saint Agur	Brie	Saint Nectaire AOP	Cancoillotte nature IGP	Fromage de chèvre du jura	Poêlée de légumes verts / pomme de terre
Kiwi BIO	Compote pomme abricot BIO	Banane BIO	Clafoutis pomme-framboise maison	Dés de poires au sirop	Fruit	Brin d'Affinois
						Tartelette chocolat au lait

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	samedi 24 mai	dimanche 25 mai
Mosaïque de légumes	Cake aux légumes	Salade Coleslaw maison	Salade verte	Pâté de campagne	Taboulé maison BIO	Asperges
Sauté de porc sauce moutarde	Quenelle nature BIO sauce financière	Haut de cuisse de poulet label rouge	Filet de poisson sauce marseillaise	*Salade de riz italienne* Boeuf bourguignon BIO (lardons)	Aiguillette de volaille sauce comtoise	Jambon braisé sauce Crémant
Purée pomme de terre / potiron BIO	Brocolis persillés	Coquillettes semi-complètes bio	Riz de Camargue IGP	Haricot beurre persillé	Petits pois	Printanière de légumes
Comté AOP	Tomme blanche	Saint Savin (local)	Camembert	Pont l'Evèque AOP	Fourme d'Ambert AOP	St Marcellin IGP
Pomme Bio	Mousse au chocolat au lait *Crème dessert chocolat*	Banane BIO	Salade de fruits tropicale	Tartelette au citron maison	Kiwi BIO	Tartelette aux pommes

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	samedi 31 mai	dimanche 1 juin
Radis beurre	Salade de pommes de terre aux légumes	Salade de tomate vinaigrette	Mortadelle	Céleri rémoulade BIO	Melon	Terrine de saumon *Terrine de légumes*
Couscous viande + légumes	Steak haché au jus	Echine de porc fumée	Cuisse de pintade au chou (lardon)	Filet de poisson sauce dieppoise	Goulash de boeuf B	Filet de poulet sauce curry
Semoule couscous BIO	Carottes persillées BIO	Lentilles BIO		Pomme vapeur BIO	Polenta	Tagliatelles
Tomme du Jura	Fromage blanc	Tomme des Pyrénées IGP	Cantal AOP	Bleu	Coulommiers	Munster AOP
Crème dessert vanille Bio	Banane BIO	Compote pomme fraise	Gâteau au chocolat maison	Liégeois pomme framboise cassis	Mousse chocolat au lait *Crème dessert chocolat*	Framboisier

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