



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

## Semaine 3 :Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026



	<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc 	Velouté de champignons	Salade chou blanc & fenouil 	Taboulé (semoule bio) aux raisins 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu 	Sauté de poulet au curry 	Colin à la sauce aurore 	Jambon grill sauce barbecue 	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Curry de pois chiches au lait de coco 	Quenelles nature sauce aurore	Œuf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>	D'clic Vert	Ebly persillées 	Tagliatelles au beurre	Haricots verts bio & flageolets 	Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Polinois 	Fromage blanc bio 	Yaourt nature sucré 	Cantal jeune AOP 
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio 	Flan caramel	Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	Banane bio 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>		Produits français		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits frais		Menu alternatif		label rouge
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local		