



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 5 :Lundi 26 au Vendredi 30 janvier 2026



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Menu des monts du Jura	Vendredi 30 janvier
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco vinaigrette au cumin	Betteraves bio vinaigrette au balsamique	Macédoine à la sauce cocktail	Tarte au comté 	Carottes râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio)	Longe de Porc sauce aigre douce	Filet de dinde sauce vigneronne	Filet de poisson sauce Nantua
<u>Plat Principal</u>	Falafel de pois chiche sauce duxelles	Riz pilaf	Égrené sauce aigre douce	Euf sauce brune	Polenta aux légumes
<u>Plat sans viande</u>	Haricots verts persillés		Semoule bio au beurre	Pommes de terre au thym façon boulangère	Choux-fleurs sautés
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio au sucre de canne	Tomme blanche	Pénitent	Petit suisse aromatisé	Brebis crème
<u>Dessert</u>	Kiwi Bio	Pomme bio	Banane bio	Clémentine bio	Beignet

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	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	