



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 6 :Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

	Lundi 2 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Menu d'un bourguignon!	Vendredi 6 février
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri & fenouil en remoulade 	Œuf dur sauce mayonnaise	Salade verte & endives 	Velouté de carottes	Taboulé aux raisins (semoule bio)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Ravioli ricotta épinards 	Haut de cuisse de Poulet Quenelle nature Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate	Pavé de saumon frais sauce safranée Clafoutis de légumes Ebly façon pilaf	Bœuf bourguignon Lentilles aux blettes Pates au beurre	Boulette d'agneau sauce crème & cumin Curry de pois chiches sauce crème au cumin Légumes couscous épices
<u>Plat sans viande</u>					
<u>Accompagnement</u>	à la crème 				
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio 	Comté enil de Poligny	Tomme grise	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Crepes au sucre 	Orange 	Flan au chocolat	Cake aux cassis	Ananas frais 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	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	