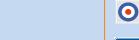


Semaine 48 :Lundi 24 au Vendredi 28 novembre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA	<u>Lundi 24 novembre</u>	<u>Mardi 25 novembre</u>	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	<u>Menu Jura /Savoie</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage	Salade de carottes bio à la	Velouté de brocolis au fromage frais	Salade verte & endives vinaig
Hors d'œuvre sans viande	<u> </u>		<u> </u>		Grand Control of the
<u>Plat Principal</u>	Sauté de dinde au paprika	Merlu sauce crème tomate & curry	Jambon sauce madère	Quenelles natures sauce aurore	Croziflette aux lardons
<u>Plat sans viande</u>	Egrené de pois chiche bio & paprika	Galette végétal crème tomate & curry	Tarte chèvre & tomate / basilic		Croziflette au potiron & comté
<u>Accompagnement</u>	Petits pois au jus	Poêlée de légumes du marché	Spaghettis bio au beurre	Boulgour bio	& comté
		(Mathhou)	(Milaina)	D'clic Vert	JURA & SAVOIE
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé bio	Fromage frais aromatisé	Emmental bio	Tomme bio	Yaourt nature 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Compote pomme coing	BIO Banane Bio	Poire sauce chocolat	Liégeois	Cake à la myrtille

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Produits français



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...







LOGOS



Poisson frais



Au moins 1 aliment BIO dans la recette





Label rouge