



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 2 :Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026



	<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote 	Betteraves rouge & vinaigrette 	Pizza fromage	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Salade de chou blanc 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de dinde	Merlu à la sauce bisque	Filet de dinde au jus 	Quenelle nature sauce tomate	Paleron de bœuf au jus
<u>Plat sans viande</u>	Cordon végétal	Légumes sauce aigre douce	Crêpes au fromages	Gratin de brocolis et chou fleur au comté	Omelette sauce tomate
<u>Accompagnement</u>	Epinards	Riz au safran	Gratin de courge	 Fromage fondu type fripon	Boulgour bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature sucré	Buche aux laits mélangés	Camembert bio	Galette des rois	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	Orange Bio 	Compote Bio	Kiwi Bio 		Poire 

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	