

Semaine 49 :Lundi 1 au Vendredi 5 Décembre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA	<u>Lundi 1 décembre</u>	<u>Mardi 2 décembre</u>	<u>Comme chez mamie</u>	<u>Jeudi 4 décembre</u>	<u>Vendredi 5 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette	Duo carottes & fenouil sauce	Salade verte composé (croutons ,dés de fromage)	Salade de chou fleur à la grecque	Feuilleté fromage
Hors d'œuvre sans viande				The state of the s	
Plat Principal	Spaghetti à la sauce	Filet de dinde à la moutarde à l'ancienne	Chipolatas 'label rouge' grillées au jus	inière de poisson sauce tartare	Paleron de bœuf braisé
<u>Plat sans viande</u>	BIO	Falafel de pois chiche sauce moutarde	Samoussa de légumes	Nuggets de blé sauce tartare	Gratin de tortis & potiron
<u>Accompagnement</u>	Tomate & pois chiche	Petits pois au jus	Ecrasé de pommes de terre	Epinards	Carottes persillées
	Delic Vert		BIO		
<u>Produits Laitiers</u>	Buche lait mélangé	Coulommiers	BIO Fromage portion	Comté "Enil de Poligny" (Yaourt nature bio sucré
<u>Dessert</u>	Poire Bio	Crème dessert bio	Ile flottante	Tarte normande	Clémentine

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