



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 8 : Lundi 16 au Vendredi 20 février 2026 'Vacances d'hiver'

	<u>Lundi 16 février</u>	<u>Mardi 17 février</u>	<u>Mercredi 18 février</u>	<u>Jeudi 19 février</u>	<u>Vendredi 20 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboises	Carottes râpées & raisins secs	Salade de riz & poivrons	Haricots verts & vinaigrette	Taboulé (semoule bio).
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf aux petits oignons	Nuggets de blé	Jambon Grill au miel & thym	Boule de veau sauce tandoori	Rondo de poisson à la tomate
<u>Plat sans viande</u>	Curry de lentilles		Lamelles végétales au thym	Falafel de pois chiche tandoori	Quenelle nature à la tomate
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre rissolées	Jardinière de légumes	Gratin de chou fleur	Pâtes au beurre	Epinards à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Vache Qui rit bio	Yaourt bio nature	Saint Paulin	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	Poire bio	Beignet chocolat	Compote pomme poire	Banane bio	Flan caramel

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	