CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 48 :Lundi 23 au Vendredi 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Hors d'œuvre	Velouté au brocolis & fromage frais	Salade aux trois céréales	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Céleri bio au fromage blanc	Rapé de choux rouge & betteraves
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	COMME CHEZ MAMIE
Plat Principal	Omelette fraiche sauce safranée	Jambon sauce barbecue	Sauté de veau français à la sauce grand veneur	Filet de colin meunière mayonnaise à l'estragon	Lasagnes au bœuf
Plat sans viande		Emincé veggie sauce barbecue	Fricassée de champignons à la crème	Colombo de légumes et fruits secs	Lasagnes aux légumes grillés
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots plats sautés à l'ail	Patatoes	Trio de légumes automnal (carottes bio ,navet & chou romanesco)	
Produits Laitiers	Cantal jeune AOP	Yaourt nature	Comté 'Enil de Poligny'	Pénitent 'Enil de Poligny'	Fromage portion bio
Dessert	Pomme de région (sous réserve)	Clementine bio (sous réserve)	Salade de fruits frais	Cake au cacao	Compote pomme banane

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

LOGOS

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
Les p'tits PLUS