



CUISINE DES MONTs DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 10 :Lundi 2 au Vendredi 6 mars 2026

	<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Mercredi 4 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette	Feuilleté fromage	Salade de lentilles	Duo de choux râpés & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de porc sauce rougail	Sauté de Poulet à la moutarde	Merlu sauce bisque	Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français)
<u>Plat sans viande</u>	Saucisse végétal sauce rougail	Tortilla de pommes de terre	Lentilles à la tomate	Carottes à la crème	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	Choux-fleurs BIO en gratin	Coquillette au beurre	D' clic vert	Pommes de terre noisette
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	Yaourt nature 'Enil de Poligny'	Tomme grise	Tartare ail & fines herbes	Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	Pommes BIO	Crumble aux pommes	Poire bio	Kiwi BIO	& biscuit

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	D'Clic Vert Menu alternatif	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	