





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		Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	 Choux-fleurs BIO en gratin	Coquillette au beurre	Carottes à la crème	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 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,I.G.P...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	