CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 49 :Lundi 30 novembre au Vendredi 4 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Hors d'œuvre	Lentilles en salade françaises	Salade coleslaw	Salade verte & endives composée (noix ,œuf ,,fromage) & vinaigrette	Potage Dubarry (poireaux ,chou-fleur)	Betteraves cubes & vinaigrette basilic
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet français au jus	Quenelles nature sauce tomate	Saucisse fumée sauce fromagère	Gratin aux deux poissons (colin & saumon)	Gardiane de bœuf
Plat sans viande	Curry de pois chiche et tomates au lait de coco		Saucisse végétale sauce fromagère	Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
Accompagnement	Carottes au bouillon curry	Coquillette bio	Petits pois à la française	Pommes de terre vapeur	Boulgour bio à la brunoise de légumes
Produits Laitiers	Saint Paulin	Yaourt bio nature	Gateau chocolat façon 1001 repas	Buche du Pilat	Velouté nature
Dessert	Poire bio de BFC (sous réserve)	Ananas au sirop	& crème anglaise	Orange bio	Banane bio

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