



CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 9 : Lundi 23 au Vendredi 27 février 2026

	<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	Velouté de potiron à la muscade 	Râpe de chou blanc bio & raisins 	Céleri bio râpé sauce cocktail 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Quiche fromage			
<u>Plat Principal</u>	Egréné de pois chiche façon bolognaise 	Filet de colin meunière & sauce tartare	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc aux 4 épices	Hachis Parmentier (boeuf bio)
<u>Plat sans viande</u>		Bouchée de blé & sauce tartare	Quenelle à la tomate	Curry de pois chiche aux 4 épices	Hachis Parmentier aux pois chiche
<u>Accompagnement</u>	Torsades BIO  D'clie Vert	Jeunes Carottes Bio Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage blanc	Mini cabrette	Yaourt aromatisé	Brie
<u>Dessert</u>	Kiwi BIO 	Banane	Salade de fruits bio 	Chausson aux pommes	Compote de Pommes

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	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	