



CUISINE DES MONT DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 12 :Lundi 16 au Vendredi 20 mars 2026

	<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Mercredi 18 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>MENU 'PRINTEMPS'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (œufs durs,maïs,cornichons)	Duo de carottes & panais vinaigrette	Pomelos & sucre	Radis & beurre	Salade vendéenne(râpé de chou blanc bio, surimi , dés de fromages)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette fraiche sauce au comté	Jambon grill sauce madère	Sauté de poulet sauce champignons de paris	Filet de colin sauce oseille	Bœuf aux légumes printanier
<u>Plat sans viande</u>		Falafel de féves et coriandre	Fricassée de champignons de Paris à la crème	Haricots rouges à la tomate	Tarte aux légumes printanier
<u>Accompagnement</u>	Poêlée de légumes	Lentilles au jus	Pates bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais nature sucré	Polinois 'Enil de Polinois'	Emmental bio	Yurt aromatisé 'Enil de Poligny'	Camembert bio*
<u>Dessert</u>	Ananas frais bio*	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	Orange bio	Clafoutis à la pomme

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		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		