



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 15 : Lundi 6 au Vendredi 10 avril 2026 'Vacances de printemps'

	<u>Lundi 6 avril</u>	<u>Mardi 7 avril</u>	<u>Mercredi 8 avril</u>	<u>Jeudi 9 avril</u>	<u>Vendredi 10 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Macédoine de légumes sauce cocktail	Salade de pommes de terre	Chou chinois & blanc vinaigrette	Carottes bio râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>			BIO	BIO	BIO
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE Pâques	Filet de dinde sauce espagnole	Jambon à la diable	Filet de poisson sauce citron	Gratin de crozets aux fromages du Jura (comté & Morbier)
<u>Plat sans viande</u>		Omelette sauce espagnole	Saucisse végétale à la diable	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>		Cœur de blé bio	Gratin breton	Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>		Coulommiers	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage portion	Fromage frais nature sucré
<u>Dessert</u>		Kiwi bio	Salade de fruits frais	Cake tout chocolat	Pomme cuite à la cannelle

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

LOGOS	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IJP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	