CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 43 :Lundi 19 au Vendredi 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Hors d'œuvre	Salade piémontaise (pommes de terre bio, dés de jambon)	Salade verte & vinaigrette	Salade d'haricots verts, œuf dur,maïs,oignons rissolés	Tarte au comté Façon 1001 repas	Crème aux champignons (potage)
	LE POISSON	LE VEGETARIEN		ANIMATION	LE CLASSIQUE
Plat Principal	Filet de poisson sauce aux herbes	Mijoté d'haricots blanc façon Française (oignons ,persil)	Emincé de porc sauce caramel	Filet de volaille à la crème	Lasagnes au bœuf
Plat sans viande	Pané de blé épinards		Pois chiche sauce caramel	Lentilles aux légumes & à la crème	Lasagnes aux légumes
Accompagnement	Gratin de brocolis	Semoule bio	Riz pilaf	Jeunes carottes & navets confits au miel & épices	
Produits Laitiers	Yaourt aromatisé	Cantal jeune AOP	Polinois 'Enil de Poligny'	Velouté nature	Coulommiers
Dessert	Pomme bio de région (sous réserve)	Compote pomme banane	Raisins (sous réserve)	Salade de fruits frais	Pomme cuite au coulis de fruits rouge

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