CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 45 :Lundi 2 au Vendredi 6 novembre 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Hors d'œuvre	Chou blanc Bio râpée vinaigrette	Salade de perles ,maïs ,œuf dur, cornichons	Haricots verts HVE,oignons grillés en salade	Salade verte et vinaigrette 1001 repas	Velouté de patate douce & pomme de terre
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Plat Principal	Bœuf français façon bourguignon	Pané de petits légumes sauce cocktail	Gratin de coquillettes au jambon	Chili con carné	Filet de poisson sauce ciboulette
Plat sans viande	Curry d'épeautre au jus brun		Gratin de coquillettes au potiron	Chili sin carne	Omelette & beurre ciboulette
Accompagnement	Pommes rösti	Carottes bio persillées	Comté râpé	Riz façon pilaf	Brocolis bio à la tomate
Produits Laitiers	Buche du Pilat	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature	Camembert bio	Fromage blanc
Dessert	Compote de poires	Raisin (selon disponibilité)	Orange bio	Fruits au sirop grenadine	Eclair au chocolat

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