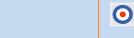


## Semaine 38 :Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre

CUISINE DES MONTS DU JURA  OASTRONOMIE COLLECTIVE	<u>Lundi 15 Septembre</u>	<u>Mardi 16 Septembre</u>	<u>Mercredi 17 Septembre</u>	<u>Jeudi 18 Septembre</u>	<u>Vendredi 19 Septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à	Salade Portugaise(pommes de terre ,pois chiche , thon )	Salade verte & vinaigrette	Concombre bio & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée(œuf,persil,échalotes)
Hors d'œuvre sans viande					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf 'façon Guardiane'	ruei de dinde à la sauce moutarde	Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio)	Meunière de poisson & sauce tartare	Lasagnes aux légumes
<u>Plat sans viande</u>	Omelette sauce fromagère	Curry de potiron & lentilles	Bolognaise végétale	Bouchées de blé sauce tartare	<u> </u>
<u>Accompagnement</u>	Cœurs de blé bio	Haricots verts HVE persillés	Spaghettis bio	Courgettes bio à la tomate & au	Delic Vert
<u>Produits Laitiers</u>	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio	Emmental râpé bio	Velouté nature	Buchette aux laits mélangés
<u>Dessert</u>	Compote de pommes bio	Prune (sous réserve)	Poire au sirop cassis	Crumble aux pommes	Raisin bio

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



Produits français



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...



Produits frais





label rouge

**LOGOS** 



Poisson frais



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



