



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 11 :Lundi 9 au Vendredi 13 mars 2026

	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates ,échalotes)	Velouté de carottes 	Salade de riz 'Sombro'*
<b>Hors d'œuvre sans viande</b>		Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux Morbier 'Enil de Poligny'	Sauté de porc aux pruneaux 	Filet de dinde jus aux herbes
<b>Plat Principal</b>	Filet de colin sauce Normande		Œufs dur sauce morbier	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<b>Plat sans viande</b>	Quenelles natures à la crème		Gratin de pommes de terre paysans 	Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
<b>Accompagnement</b>	Ebly bio		Fromage blanc battu		
<b>Produits Laitiers</b>	Pont l'évêque	Comté 'Enil de Poligny' 	Salade de fruits frais bio 	Yaourt bio nature 'Enil de Poligny' 	Vache qui rit bio
<b>Dessert</b>	Compote	Liégeois		Banane bio 	Orange* 

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

<b>LOGOS</b>	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	