CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 51 du :Lundi 14 au Vendredi 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Hors d'œuvre	Pomelos & sucre	Salade de mini pennes maïs & olives vertes	Timbale de betteraves bio et chévre frais	Velouté de céleri & pomme de terre	Bouchées fromagères
Hors d'œuvre sans viande	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	MENU FESTIF	L ALTERNATIF	MENU DE FETES DE FIN DANNEE
Plat Principal	Boulettes de bœuf sauce acidulée au ketchup	Sauté de porc aux champignons	Escalope de volaille sauce comté	Gnocchis à la semoule de blé bio sauce tomate & basilic	Saumon frais sauce écrevisse
Plat sans viande	Haricots rouge sauce acidulée au ketchup	Galette végétale	Égrené de pois chiche sauce comté		Œufs brouillés aux champignons
Accompagnement	Blé bio aux petits légumes	Brocolis & chou fleur	Pommes campagnarde		Riz trois couleurs
Produits Laitiers	Tomme blanche	Velouté nature	Vache qui rit bio	Crème dessert &	Saint Savin 'enil de Poligny'
Dessert	Fruit au sirop	Clémentine bio	Entremet chocolat	Palet breton	Bûche pâtissière & papillote

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