



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 51 du :Lundi 15 au Vendredi 19 Décembre 2025

	<u>Lundi 15 décembre</u>	<u>Mardi 16 décembre</u>	<u>Menu de fin d'année</u>	<u>Jeudi 18 décembre</u>	<u>Menu fin d'année</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pomelos & sucre 	Taboulé	Mousse de canard & cornichons 	Betteraves persillées & vinaigrette 	 Salade de mini pennes au saumon fumé
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					 Salade de mini pennes aux agrumes
<u>Plat Principal</u>	Saucisse fumée	Gratin de poisson & fruit de mer 	Saumon frais à l'oseille 	Curry de pois chiche au lait de coco	 Sauté de dinde sauce grand veneur
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Gratin de pommes de terre béchamel 	Croisillon aux champignons		Tarte aux deux fromages(comté/Morbier)
<u>Accompagnement</u>	Polenta bio crèmeuse	Carottes bio persillées	Riz sauvage 	Semoule bio au beurre 	Pommes pins forestière 
<u>Produits Laitiers</u>	Crème dessert à la vanille	Tome blanche bio	Vache qui rit	Montboissier	Polinois 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	& biscuit	Clémentine bio 	Flocons à la framboise	Liégeois vanille	Bûche de noël maison & papillotes

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

<u>LOGOS</u>	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	