CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 43 :Lundi 20 au Vendredi 24 Octobre 2025

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Hors d'œuvre	Carottes bio râpées & vinaigrette	Haricots verts HVE en salade	Tarte au **comté (enil Poligny)**	Salade aux deux choux & mimolette	Betteraves & vinaigrette
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Tortillas sauce poivrons & tomates	Emincé de dinde sauce aux olives	Fish and chips de cabillaud & sauce tartare	Longe de porc rôtie au paprika	Hachis Parmentier
Plat sans viande		Curry potiron & lentilles	Polenta aux légumes	Œufs gratinés au comté	Parmentier de pois chiche
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Semoule aux légumes	Duo de carottes & panais	Haricots plats persillés	
Produits Laitiers	Fromage blanc	Pénitent (enil Poligny)	Tomme blanche	Yaourt bio nature	Polinois (enil Poligny)
Dessert	Compote pomme abricot	Raisin bio	Ananas frais	Donuts au sucre	Banane

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*