CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 44 :Lundi 26 au Vendredi 30 octobre 2026

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Hors d'œuvre	Salade coleslaw (chou blanc ,carottes oignons)	Salade de blé bio, œuf dur et avocats	Salade verte & vinaigrette	Emincé de chou chinois & fenouil	Velouté de patate douce
	LE VEGETARIEN	LES CLASSIQUES		LE POISSON	POUR HALLOWEEN
Plat Principal	Gnocchi à la semoule de blé bio crème au comté 'enil de Poligny'	Sauté de dinde Française sauce vigneronne aux raisins	Chipolatas grillées	Filet de colin meunière sauce tartare	Palette à la diable
Plat sans viande		Poêlée de riz aux haricots rouges	Saucisse végétarienne	Omelette beurre aux herbes	Boule de pois chiche sauce diable
Accompagnement		Haricots verts HVE persillés	Purée de pommes de terre	Petits pois & carottes	Potiron gratiné au comté
Produits Laitiers	Buche du Pilat	Saint nectaire AOP	Fromage portion bio	Brie pasteurisé	Petit nova nature
Dessert	Orange bio	Poire bio	Compote de pomme bio	Ananas au sirop	Roulé cacao crème à l'orange façon 1001 repas



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

Produit contenant au moins un produit bio

Pêche durable

Produit local

Les p'tits PLUS