



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 13 :Lundi 23 au Vendredi 27 mars 2026

	<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Mercredi 25 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Salade de pois chiche bio, pommes de terre, persil</i>	<i>Salade bio vinaigrette au fromage blanc</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Velouté de patates douces &amp; pommes de terre</i>	<i>Salade Coleslaw(carottes et chou blanc bio)</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	<i>Filet de poulet sauce curry</i>	<i>Pavé de saumon frais sauce ciboulette</i>	<i>Gratin de pommes de terre a la saucisse fumée et fromage à raclette</i>	<i>Roti de dinde jus au miel</i>	<i>Galette végétale</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Haricots coco blanc sauce curry</i>	<i>Légumes à la provençale</i>	<i>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</i>	<i>Pois chiches aux épices colombo</i>	
<u>Accompagnement</u>	<i>Chou fleur aux oignons</i>	<i>Boulgour au beurre</i>		<i>Polenta au lait</i>	<i>Haricots plats persillés</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Tomme bio</i>	<i>Buche du Pilat</i>	<i>Yaourt nature bio</i>	<i>Fromage fondu 'fripon'</i>	<i>Comté 'Enil de Poligny'</i>
<u>Dessert</u>	<i>Kiwi bio</i>	<i>Pomme cuite cannelle</i>	<i>Fruits au sirop</i>	<i>Poire bio</i>	<i>Tarte</i>

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>	<i>Produits français</i>	<i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	<i>Produits frais</i>	<i>Menu alternatif</i>	<i>Label rouge</i>
	<i>Poisson frais</i>	<i>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</i>	<i>Pêche durable</i>	<i>Produit local</i>	