



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 24 du : Lundi 8 au Vendredi 12 juin 2026



| | Lundi 8 juin 2026 | Mardi 9 juin 2026 | Menu Soleil 10 juin 2026 | Jeudi 11 juin 2026 | Vendredi 12 juin 2026 |
|---------------------------------|---|--|---|---|-----------------------------|
| Hors d'œuvre | Taboulé à la menthe fraîche | Salade de pommes de terre & cornichons | Salade haricots verts façon niçoise | Carottes* et fenouil râpées | Concombre & tomates bio |
| Hors d'œuvre sans viande | | | | | |
| Plat Principal | Bœuf sauce aux olives & à la tomate | Jambon sauce moutarde | Pilons de poulets marinés tex Mex | Cubes de Colin aux trois céréales mayonnaise aux fromages blanc & fines herbes | Parmentier à |
| Plat sans viande | Lentilles olives & tomates | Galette de boulgour pois chiche emmental | Saucisse végétale tex Mex | Bouchée blé tomate basilic | |
| Accompagnement | Carottes beurre à l'origan | Courgettes à la Sétoise | Pommes de terre sautées | Epinards | L'égrené végétal |
| Produits Laitiers | Yaourt nature bio | Saint nectaire | Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny' | Tomme blanche | Fromage portion |
| Dessert | Pêche (selon disponibilité) | Pomme bio | Cerises (selon disponibilité) | Eclair chocolat | Compote pommes fraises |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| LOGOS | Produit français | Label rouge | Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P... | Produits Frais | Menus alternatif |
|-------|------------------|---------------|---|----------------|------------------|
| | Poisson frais | Produit local | Au moins un aliment Bio dans la recette | Pêche durable | |