



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 14 :Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril 2026

	<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Mercredi 1 avril</u>	<u>Jeudi 2 avril</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre 	Velouté de chou fleur	Râpés de chou blanc bio 	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Colombo de porc	Filet de poisson frais meunière	Steak haché*sauce barbecue	Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde
<u>Plat sans viande</u>	Duo de Haricots coco sauce curry	Egréné de pois chiche à la tomate	Pané de blé sauce barbecue		Falafel de fèves à la sauce moutarde
<u>Accompagnement</u>	Carottes persillées 	Epinards bio hachés béchamel	Purée de pommes de terre		Semoule bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio sucré	Saint nectaire	Fromage blanc	Comté 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Pomme bio 	Gâteau au chocolat	Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot

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

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