

CUISINE DES MONTS DU JURA	<u>Lundi 17 mars 2025</u>	<u>Mardi 18 mars 2025</u>	Mercredi 19 mars 2025	Jeudi 'Menu printemps'	<u>Vendredi 21 mars 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pate en croute & cornichons	Salade vendéenne(râpé de chou blanc bio ,surimi,dés de fromages)	Salade de pates bio	Radis & beurre	Betteraves rouges bio vinaigrette
Gestion sans porc/viande	Taboulé	<u> </u>			
Plat Principal	Duo de colin & saumon sauce	Longe de porc jus au miel	Nuggets de blé & ketchup	Bœuf 'printanier'	Chili sin carné
Gestion_sans porc/viande	Duo de colin & saumon sauce agrumes/ Œufs sauce béchamel	Boulettes pois chiches	Nuggets de blé & ketchup	Bozuf printanier/ Crousty fromage	
<u>Accompagnement</u>	Petits pois bio*	Gratin de pommes de terre	Purée de courge*	Jeunes carottes	Riz bio façon pilaf
Accompagnement			Delic Wert	Dio diversité Ja reduls men dichete and manufacture men de de la communication de la	Relic Wert
<u>Produits Laitiers</u>	Brie	Fromage frais battu*	Cantal AOP	Babybel bio	Camembert bio*
<u>Dessert</u>	Kiwi bio*	Fruit au sirop	Poire bio*	Crumble aux pommes	Banane bio*
<u>Pain</u>	<u></u>				

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



Produit français



Poisson frais



LOGOS

La Région à du Gout



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...



Produits Frais



Menus alternatif



Produit contenant au moins un produit bio



Pêche durable



Produit local



Produit fermier ou produit de la ferme



Commerce équitable