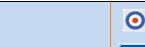


Semaine 41 :Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>	Mercredi 8 Octobre	<u>Jeudi 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles en salade	Macédoine de légumes & mayonnaise	Duo de carottes et céleri vinaigrette	Chou chinois & blanc au sésame	palmiers & mais vinaigrette
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc 'label rouge' sauce	Filet de poisson sauce agrumes	Lasagne de bœuf	Gnocchis bio gratinés à la	Paupiette de veau sauce champignons de Paris
<u>Plat sans viande</u>	Gratin de torti au potiron	Tortilla à la patate douce	Lasagne de légumes		Haricots rouges et chapignons
<u>Accompagnement</u>	Jeunes carottes jus à l'estragon	Haricots beurre & plats persillés		sauce tomate	Riz bio pilaf
				D'elic Vert	
<u>Produits Laitiers</u>	Battus nature	Saint nectaire AOP	Coulommiers	Yaourt bio nature	Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Prune (sous réserve)	Beignet	Ananas au sirop	Compote de pommes bio	Banane bio

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



Produits français



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



Produits frais





Label rouge

POISSON FRAIS Poisson frais **LOGOS**



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Pèche durable



Produit local