



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 3 :Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026



	<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc ciboulette	Velouté de champignons	Salade chou blanc & fenouil	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu	Sauté de poulet au curry Curry de pois chiches au lait de coco	Colin à la sauce aurore Quenelles nature sauce aurore	Jambon grill sauce barbecue Œuf dur piperade	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Ebly persillées	Tagliatelles au beurre	Haricots verts bio & flageolets	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>					Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Polinois	Fromage blanc bio	Yaourt nature sucré	Cantal jeune AOP
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio	Flan caramel	Pomme Bio	Cake aux fruits confits	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 Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits frais	Menu alternatif	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	