



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 5 :Lundi 26 au Vendredi 30 janvier 2026



	<u>Lundi 26 janvier</u>	<u>Mardi 27 janvier</u>	<u>Mercredi 28 janvier</u>	<u>Menu des monts du Jura</u>	<u>Vendredi 30 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco vinaigrette au cumin	Betteraves bio vinaigrette au balsamique	Macédoine à la sauce cocktail	Tarte au comté 	Carottes râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio)	Longe de Porc sauce aigre douce	Filet de dinde sauce vigneronne Euf sauce brune	Filet de poisson sauce Nantua
<u>Plat sans viande</u>	Falafel de pois chiche sauce duxelles	Riz pilaf	Égrené sauce aigre douce	Pommes de terre au thym façon boulangère	Polenta aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés		Semoule bio au beurre	Petit suisse aromatisé	Choux-fleurs sautés
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio au sucre de canne	Tomme blanche	Pénitent	Clémentine bio	Brebis crème
<u>Dessert</u>	Kiwi Bio	Pomme bio	Banane bio		Beignet

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	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	