



Semaine 40 :Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pomme de terre sauce tartare	Concombre & sauce fromage blanc ciboulette	Salade provençale (chou blanc,courgettes,poivrons,mais)	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
<u>Plat Principal</u>	Roti de porc *HVE sauce dijonnaise	Quenelles nature sauce duxelle de champignons	Sauté de poulet curry & lait de coco	Filet de poisson sauce vierge	Gardiane de bœuf *
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco		Fricassé de champignons de paris à la crème curry	Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & carottes	Riz bio pilaf	Semoule bio	Duo de chou-fleur & brocolis à la tomate	Ebly bio à la brunoise de légumes
<u>Produits Laitiers</u>	Cantal jeune AOP	Camembert	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature*	Danette liégeoise chocolat
<u>Dessert</u>	Pomme bio de BFC	Compote pomme coing	Poire pochée sauce chocolat	Raisin bio	& Palet breton

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

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	Les p'tits PLUS