



CUISINE DES MONTs DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 48 : Lundi 24 au Vendredi 28 novembre 2025

	<u>Lundi 24 novembre</u>	<u>Mardi 25 novembre</u>	<u>Mercredi 26 novembre</u>	<u>Jeudi 27 novembre</u>	<u>Menu Jura / Savoie</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	BIO Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage		Velouté de brocolis au fromage frais	Salade verte & endives vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>				Quenelles natures sauce aurore	Croziflette aux lardons
<u>Plat Principal</u>	● Sauté de dinde au paprika	Merlu sauce crème tomate & curry			Croziflette au potiron & comté
<u>Plat sans viande</u>	Egrené de pois chiche bio & paprika	Galette végétal crème tomate & curry			
<u>Accompagnement</u>	Petits pois au jus	BIO Poêlée de légumes du marché		BIO Bougour bio	Jura & Savoie
<u>Produits Laitiers</u>	BIO Brie pasteurisé bio	Fromage frais aromatisé		BIO Tomme bio	Yaourt nature 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Compote pomme coing	BIO Banane Bio		Liégeois	Cake à la myrtille

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	Déclic Vert Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	