



CUISINE DES MONTES DU JURA



Semaine 6 :Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

	<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Menu d'un bourguignon!</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<u>Céleri & fenouil en rémoulade</u> 	<u>Oeuf dur sauce mayonnaise</u>		<u>Velouté de carottes</u> 	<u>Taboulé aux raisins (semoule bio)</u>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	<u>Ravioli ricotta épinards</u> 	<u>Haut de cuisse de Poulet</u> <u>Quenelle nature</u> <u>Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate</u>		<u>Bœuf bourguignon</u> <u>Lentilles aux blettes</u>	<u>Boulette d'agneau sauce crème & cumin</u> <u>Curry de pois chiches sauce crème au cumin</u>
<u>Accompagnement</u>	<u>à la crème</u> 			<u>Pates au beurre</u>	<u>Légumes couscous épices</u>
<u>Produits Laitiers</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Yaourt nature bio</u> 		<u>Tomme grise</u>	<u>Brie pasteurisé</u>
<u>Dessert</u>	<u>Crepes au sucre</u> 	<u>Orange</u> 		<u>Cake aux cassis</u>	<u>Ananas frais bio</u>

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

<u>LOGOS</u>	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	