



CUISINE DES MONTES DU JURA



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		Salade chou blanc & fenouil 	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu 	Sauté de poulet au curry 	Curry de pois chiches au lait de coco	Jambon grill sauce barbecue	Filet de Poisson meunière
<u>Plat Principal</u>		BIO Ebly persillées		Euf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Plat sans viande</u>	Brie pasteurisé	Polinois		Haricots verts bio & flageolets 	Chou fleur à la crème
<u>Accompagnement</u>	Clémentines Bio 	Flan caramel		Yaourt nature sucré	Cantal jeune AOP
<u>Produits Laitiers</u>				Cake aux fruits confits	Banane bio
<u>Dessert</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

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	