



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		Tarte au comté 	Carottes râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio)		Filet de dinde sauce vigneronne Oeuf sauce brune	Filet de poisson sauce Nantua
<u>Plat Principal</u>	Falafel de pois chiche sauce duxelles		Riz pilaf 	Pommes de terre au thym façon boulangère Petit suisse aromatisé	Polenta aux légumes
<u>Plat sans viande</u>	Haricots verts persillés		Tomme blanche	Clémentine bio	Choux-fleurs sautés
<u>Accompagnement</u>					Brebis crème
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio au sucre de canne				Beignet
<u>Dessert</u>	Kiwi Bio	Pomme bio			

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

<b>LOGOS</b>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits frais	 clic vert Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	 Produit local	