



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 50 :Lundi 8 au Vendredi 12 Décembre 2025

	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates (mini pennes, maïs ,cornichons,tomates,olives)	Carottes râpées & vinaigrette 		Cèleri Bio & sauce au fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny'		Filet de poisson sauce à l'orange 	Hachis parmentier
<u>Plat Principal</u>	Dahl de pois chiche aux épices	Cappelletti fromage		Semoule aux légumes	Hachis veggie
<u>Plat sans viande</u>	Tajine de légumes			Duo breton en gratin (chou fleur bio /brocolis) 	au bœuf bio
<u>Accompagnement</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses		Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Camembert bio
<u>Produits Laitiers</u>	Orange Bio 	Compote de pommes bio		Cake au cacao	Pomme 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		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		