



CUISINE DES MONTES DU JURA

Semaine 2 :Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026

<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<b>Salade de Pommes de terre &amp; vinaigrette à l'échalote</b>	<b>Betteraves rouge &amp; vinaigrette</b>	<b>carottes bio râpées &amp; vinaigrette</b>	<b>Salade de chou blanc</b>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>				
<u>Plat Principal</u>	<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Merlu à la sauce bisque</b>	<b>Quenelle nature sauce tomate</b>	<b>Paleron de bœuf au jus</b>
<u>Plat sans viande</u>	<b>Cordon végétal</b>	<b>Légumes sauce aigre douce</b>	<b>Gratin de brocolis et chou fleur au comté</b>	<b>Omelette sauce tomate</b>
<u>Accompagnement</u>	<b>Epinards</b>	<b>Riz au safran</b>		<b>Boulgour bio</b>
<u>Produits Laitiers</u>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Bûche aux laits mélangés</b>	<b>Fromage fondu type fripon</b>	<b>Tomme Grise</b>
<u>Dessert</u>	<b>Orange Bio</b>	<b>Compote Bio</b>	<b>Galette des rois</b>	<b>Poire</b>

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