



CUISINE DES MONTES DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 4 :Lundi 19 au Vendredi 23 janvier 2026



	<u>Lundi 19 janvier</u>	<u>Mardi 20 janvier</u>	<u>Mercredi 21 janvier</u>	<u>Menu Pays basque</u>	<u>Vendredi 23 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de <b>Carottes</b> * & navets râpés & vinaigrette	Salade de perle échalotes & ciboulette		<b>Salade de haricots rouges, œufs, thon &amp; oignons</b> 	<b>Potage aux légumes bio</b>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de Porc rôtie & sauce moutarde à l'ancienne	Boule de bœuf sauce façon Guardiane		<b>Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette</b>	Nuggets de blé & ketchup
<u>Plat sans viande</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane		<b>Bouchée de blé</b>	
<u>Accompagnement</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes		<b>Purée de courge &amp; pommes de terre</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>
<u>Produits Laitiers</u>	<b>Fromage portion</b>	Yaourt aromatisé		<b>Yaourt nature bio</b>	Coulommiers
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	<b>Salade de fruit frais</b>		<b>Gâteau basque</b>	<b>Orange Bio</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>	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	