



CUISINE DES MONT DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 47 : Lundi 17 au Vendredi 21 novembre

	<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Mercredi 19 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Salade de pommes de terre bio</i> 	<i>Salade Coleslaw</i> 		<i>Salade sombrero & mayonnaise</i>	<i>Betteraves bio vinaigrette</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		<i>Quenelles de volaille sauce duxelles</i>		<i>Filet de poisson frais sauce ciboulette</i>	<i>Gratin de pennes montagnard aux potiron & comté</i>
<u>Plat Principal</u>	<i>Haut de cuisse de poulet rôti au jus de romarin</i> 	<i>Lentilles aux blettes</i>	<i>Quenelles nature sauce duxelles</i>	<i>Polenta aux légumes</i>	
<u>Plat sans viande</u>	<i>Haricots verts' HVE' persillés</i>	<i>Riz pilaf</i>		<i>Courgettes sautées au curry</i> 	<i>Délicic Vert</i>
<u>Accompagnement</u>				<i>Saint Paulin</i>	<i>Saint Moret bio</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Polinois 'enil de Poligny'</i> 	<i>Brie bio</i> 		<i>Banane bio</i>	<i>Eclair chocolat</i>
<u>Dessert</u>	<i>Orange bio</i> 	<i>Flan caramel</i>			

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	