



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 41 :Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025

	<i>Lundi 6 Octobre</i>	<i>Mardi 7 Octobre</i>	<i>Mercredi 8 Octobre</i>	<i>Jeudi 9 Octobre</i>	<i>Vendredi 10 Octobre</i>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles en salade 	Macédoine de légumes & mayonnaise		Chou chinois & blanc au sésame & vinaigrette sauce soja 	Salade de tomates , cœur de palmiers & mais vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Sauté de porc 'label rouge' sauce charcutière	Filet de poisson sauce agrumes	Gnocchis bio gratinés à la sauce tomate 	Paupiette de veau sauce champignons de Paris
<u>Plat Principal</u>		Gratin de torti au potiron	Tortilla à la patate douce		Haricots rouges et châpignons
<u>Plat sans viande</u>	Jeunes carottes jus à l'estragon	Haricots beurre & plats persillés			Riz bio pilaf
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Battus nature	Saint nectaire AOP		Yaourt bio nature	Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Prune (sous réserve) 	Beignet		Compote de pommes bio	Banane 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

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