



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 42 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre 2025



	Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage	Carottes râpées vinaigrette au balsamique		Salade aux deux pommes (terre & fruits)	Céleri bio* et fenouil bio sauce rémoulade
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Bœuf à la milanaise	Ravioli ricotta épinards		Longe de porc 'label rouge' rôtie au miel	Filet de merlu sauce rose
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	sauce fromagère		Œufs à la sauce mornay	Clafoutis aux courgettes
<u>Accompagnement</u>	Tortis au basilic	Menu bio Carré frais bio		Duo breton (brocolis & chou fleur)	Blé au safran
<u>Produits Laitiers</u>	Petits suisses	Pomme bio*		Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio
<u>Dessert</u>	Kiwi bio			Liégeois chocolat	Carré framboise

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	