



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 40 :Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

	<u>Lundi 29 Septembre</u>	<u>Mardi 30 Septembre</u>	<u>Mercredi 1 octobre</u>	<u>Jeudi 2 octobre</u>	<u>Vendredi 3 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette basilic au fromage blanc 	Salade de petit épeautre & tomates 		Potage parmentier (Poireaux ,pommes de terre) 	Pâté en croûte de volaille & cornichon
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de poulet sauce curry	Quenelles nature sauce crème et poivrons 		Boulettes d'agneau au jus épiceé Poêlée de riz aux haricots rouges	Saumon frais sauce aneth
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco	Haricots verts persillés 		Gratin de chou-fleur	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre			Yaourt bio nature*	Courgettes bio sautées 
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert bio	Cantal AOP		Yaourt 'Enil de Poligny'	
<u>Dessert</u>	Poire bio 	Salade de fruits frais 		Gateau de semoule	Compote

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

<u>LOGOS</u>		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		