



CUISINE DES MONT DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 38 :Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre

	Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange	Salade Portugaise(pommes de terre ,pois chiche , thon)		Concombre bio & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée(œuf,persil,échalotes)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf 'façon Guardiane' 	Pâté de dinde à la sauce moutarde		Meunière de poisson & sauce tartare Bouchées de blé sauce tartare	Lasagnes aux légumes
<u>Plat sans viande</u>	Omelette sauce fromagère	Curry de potiron & lentilles		Courgettes bio à la tomate & au curry	
<u>Accompagnement</u>	Cœurs de blé bio	Haricots verts HVE persillés		Velouté nature	
<u>Produits Laitiers</u>	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio		Cumble aux pommes	Buchette aux laits mélangés
<u>Dessert</u>	Compote de pommes bio	Prune (sous réserve)			Raisin 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

<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	