



Semaine 36 :Lundi 1 au Vendredi 5 Septembre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 1 septembre</u>	<u>Mardi 2 septembre</u>	<u>Mercredi 3 septembre</u>	<u>Jeudi 4 septembre</u>	<u>Vendredi 5 septembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées au citron  	Betteraves bio râpées sauce rémoulade  		Salade haricots verts (œuf dur, tomates, oignons)  	Salade de pommes de terre bio  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Steak haché sauce barbecue 	Filet de dinde au jus 		Chili aux haricots rouges 	Filet de poisson sauce aux capres 
<u>Plat sans viande</u>	Curry de légumes au thym 	Légumes sautés au boulgour		Gnocchi à la sauce provençale	
<u>Accompagnement</u>	Coquillette au beurre	Gratin de pommes de terre 		Boulgour bio façon pilaf 	Ratatouille 
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert 	Edam bio 		Fromage portion	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	Compote 	Melon		Kiwi gold 	Banane 

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	