



Semaine 9 : Lundi 23 au Vendredi 27 février 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	Velouté de potiron à la muscade 	Râpe de chou blanc bio & raisins 	Céleri bio râpé sauce cocktail
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Quiche fromage			
<u>Plat Principal</u>	Egréné de pois chiche façon bolognaise 	Filet de colin meunière & sauce tartare	Escalope de dinde au jus	Sauté de porc aux 4 épices	Hachis Parmentier (bœuf bio)
<u>Plat sans viande</u>		Bouchée de blé & sauce tartare	Quenelle à la tomate	Curry de pois chiche aux 4 épices	Hachis Parmentier aux pois chiche
<u>Accompagnement</u>	Torsades BIO 	Jeunes Carottes Bio Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage blanc	Mini cabrette	Yaourt aromatisé	Brie
<u>Dessert</u>	Kiwi BIO 	Banane	Salade de fruits bio 	Chausson aux pommes	Compote de Pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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	



Semaine 10 :Lundi 2 au Vendredi 6 mars 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Mercredi 4 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette 	Feuilleté fromage	Salade de lentilles 	Duo de choux râpés & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Longe de porc sauce rougail	Sauté de Poulet à la moutarde 	 Merlu sauce bisque	Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français) 
<u>Plat sans viande</u>	Saucisse végétal sauce rougail	Tortilla de pommes de terre	Lentilles à la tomate		Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	 Choux-fleurs BIO en gratin	Coquillettes au beurre	Carottes à la crème	Pommes de terre noisette
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	 Yaourt nature 'Enil de Poligny' 	Tomme grise	Tartare ail & fines herbes	 Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	 Pommes BIO 	Crumble aux pommes 	 Poire bio 	 Kiwi BIO 	& biscuit

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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



Produit contenant au moins un produit bio



Pêche durable



Produit local



Semaine 11 : Lundi 9 au Vendredi 13 mars 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Mercredi 11 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates ,échalotes)	Velouté de carottes 	Salade de riz 'Sombbrero'
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de colin sauce Normande	Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux Morbier 'Enil de Poligny'	Sauté de porc aux pruneaux	Filet de dinde jus aux herbes
<u>Plat sans viande</u>	Quenelles natures à la crème		Œufs dur sauce morbier	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	Ebly bio		Gratin de pommes de erre paysans 	Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
<u>Produits Laitiers</u>	Pont l'évêque	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage blanc battu	Yaourt bio nature 'Enil de Poligny'	Vache qui rit bio
<u>Dessert</u>	Compote	Liégeois	Salade de fruits frais bio 	Banane bio 	Orange*

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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



Semaine 12 :Lundi 16 au Vendredi 20 mars 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Mercredi 18 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>MENU 'PRINTEMPS'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (œufs durs, maïs, cornichons) 	Duo de carottes & panais vinaigrette	Pomelos & sucre	Radis & beurre 	Salade vendéenne (râpé de chou blanc bio, surimi, dés de fromages)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette fraîche sauce au comté	Jambon grill sauce madère	Sauté de poulet sauce champignons de paris	Filet de colin sauce oseille	Bœuf aux légumes printanier
<u>Plat sans viande</u>		Falafel de fèves et coriandre	Fricassée de champignons de Paris à la crème	Haricots rouges à la tomate	Tarte aux légumes printanier
<u>Accompagnement</u>	Poêlée de légumes	Lentilles au jus	Pâtes bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais nature sucré	Polinois 'Enil de Polinois'	Emmental bio	urt aromatisé 'Enil de Poligny'	Camembert bio*
<u>Dessert</u>	Ananas frais bio*	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	Orange bio	Clafoutis à la pomme

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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



Semaine 13 :Lundi 23 au Vendredi 27 mars 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Mercredi 25 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	<i>Salade de pois chiche bio, pommes de terre, persil</i> 	<i>Salade de légumes bio vinaigrette au fromage blanc</i> 	<i>Salade verte</i> 	<i>Velouté de patates douces & pommes de terre</i>	<i>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc bio)</i>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	<i>Filet de poulet sauce curry</i>	<i>Pavé de saumon frais sauce ciboulette</i>	<i>Gratin de pommes de terre à la saucisse fumée et fromage à raclette</i>	<i>Roti de dinde jus au miel</i>	<i>Galette végétale</i>
<u>Plat sans viande</u>	<i>Haricots coco blanc sauce curry</i>	<i>Légumes à la provençale</i>	<i>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</i>	<i>Pois chiches aux épices colombo</i>	
<u>Accompagnement</u>	<i>Chou fleur aux oignons</i>	<i>Bouलगour au beurre</i>		<i>Polenta au lait</i>	<i>Haricots plats persillés</i>
<u>Produits Laitiers</u>	<i>Tomme bio</i>	<i>Buche du Pilat</i>	<i>Yaourt nature bio</i>	<i>Fromage fondu 'fripou'</i>	<i>Comté 'Enil de Poligny'</i>
<u>Dessert</u>	<i>Kiwi bio</i> 	<i>Pomme cuite cannelle</i>	<i>Fruits au sirop</i>	<i>Poire bio</i>	<i>Tarte</i>

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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



Semaine 14 : Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril 2026

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Mercredi 1 avril</u>	<u>Jeudi 2 avril</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre 	Velouté de chou fleur	Râpés de chou blanc bio 	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Colombo de porc	Filet de poisson frais meunière	Steak haché* sauce barbecue 	Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde
<u>Plat sans viande</u>	Duo de Haricots coco sauce curry	Egréné de pois chiche à la tomate	Pané de blé sauce barbecue		Falafel de fèves à la sauce moutarde
<u>Accompagnement</u>	Carottes persillées 	Epinards bio hachés béchamel	Purée de pommes de terre		Semoule bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio sucré	Saint nectaire	Fromage blanc	Comté 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Pomme bio 	Gâteau au chocolat	Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme 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