



Semaine 15 : Lundi 6 au Vendredi 10 avril 2026 'Vacances de printemps'

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 6 avril</u>	<u>Mardi 7 avril</u>	<u>Mercredi 8 avril</u>	<u>Jeudi 9 avril</u>	<u>Vendredi 10 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Macédoine de légumes sauce cocktail	Salade de pommes de terre	Chou chinois & blanc vinaigrette	Carottes bio râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>			BIO	BIO	BIO
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE Pâques	Filet de dinde sauce espagnole	Jambon à la diable	Filet de poisson sauce citron	Gratin de crozets aux fromages du Jura (comté & Morbier)
<u>Plat sans viande</u>		Omelette sauce espagnole	Saucisse végétale à la diable	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>		Cœur de blé bio	Gratin breton	Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>		Coulommiers	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage portion	Fromage frais nature sucré
<u>Dessert</u>		Kiwi bio	Salade de fruits frais	Cake tout chocolat	Pomme cuite à la cannelle

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 16 :Lundi 13 au Vendredi 17 avril 2026 'Vacances de printemps'

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 13 avril</u>	<u>Mardi 14 avril</u>	<u>Mercredi 15 avril</u>	<u>Jeudi 16 avril</u>	<u>Vendredi 17 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes bio (tomates, concombres, citron) 	Céleri bio rémoulade 	Feuilleté au fromage 	Betteraves rouges bio vinaigrette persillée 	Salade verte mélangée & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet jus au curry 	Cappelletti aux fromages à la sauce tomate & origan	Boulettes de bœuf sauce paprika	Roti de dinde sauce basquaise	Filet de colin meunière sauce tartare
<u>Plat sans viande</u>	Œuf dur sauce au curry		Boulettes pois chiche sauce paprika	Haricots blanc sauce basquaise	Samoussa aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes Carottes		Chou-fleur au beurre	Pommes rissolées	 Riz à la ratatouille
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal AOP	 Brie bio	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	 Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Orange 	Compote pomme abricot	 Poire bio	 Pomme bio de région	Cake aux pépites de chocolat

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