





















	<u>Lundi 20 avril 2026</u>	<u>Mardi 21 avril 2026</u>	<u>Mercredi 22 avril 2026</u>	<u>Jeudi 23 avril 2026</u>	<u>Vendredi 24 avril 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Radis & beurre	Salade de pommes de terre bio	Haricots verts bio & vinaigrette	Salade provençale (chou,courgettes,maïs,tomates)	Salade de petit épeautre bio*
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		sauce tartare 			
<u>Plat Principal</u>	Tajine de dinde aux fruits secs 	Sauté de porc 'Label rouge' au thym 	Lasagne au bœuf	Filet de poisson sauce citron	Chili sin carne
<u>Plat sans viande</u>	Tajine de pois chiche aux fruits secs	Pané végétal	Lasagne végétarienne	Tarte aux poireaux	
<u>Accompagnement</u>	Semoule bio	Flageolets carottes		Poêlée de légumes	Riz bio
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais aromatisé	Pénitent 'Enil de Poligny'	Yaourt bio sucré	Saint nectaire AOP	Fromage blanc
<u>Dessert</u>	Kiwi bio* 	Fraises 	Ananas frais 	Crumble aux pommes	Banane 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Label rouge	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit local	Au moins un aliment bio dans la recette	Pêche durable	

Semaine 18 du :Lundi 27 avril au Vendredi 1 mai 2026

	<u>Lundi 27 avril 2026</u>	<u>Mardi 28 avril 2026</u>	<u>Mercredi 29 avril 2026</u>	<u>Jeudi 30 avril 2026</u>	<u>Vendredi 1 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à la coriandre  	Pizza au fromage	Salade andalouse (artichaut, cœur de palmier, tomates, maïs)  	Concombres bio & vinaigrette ciboulette  	<h1>Férié</h1>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Hachis parmentier (*bœuf français) 	Filet de poisson sauce vierge 	Gnocchis à la semoule bio sauce ail & basilic 	Longe de porc 'label rouge' sauce charcutière  	
<u>Plat sans viande</u>	Parmentier aux légumes	Lentilles & potiron au lait de coco		Omelette à la tomate	
<u>Accompagnement</u>		Epinards béchamel		 Carottes bio persillées 	
<u>Produits Laitiers</u>	Coulommiers	Petits suisses nature sucré	 Cantal AOP	 Vache qui rit bio	
<u>Dessert</u>	Compote de pommes poires	 Pomme bio 	Salade de fruits frais bio  	Eclair 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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Au moins un aliment bio dans la recette	 Produit local	 Pêche durable	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 19 du :Lundi 4 au Vendredi 8 mai 2026

	<u>Lundi 4 mai 2026</u>	<u>Mardi 5 mai 2026</u>	<u>Mercredi 6 mai 2026</u>	<u>Jeudi 7 mai 2026</u>	<u>Vendredi 8 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles HVE et pommes de terre bio vinaigrette	Céleri bio râpé rémoulade	Tarte Morbier & comté 'enil de Poligny'	Salade verte & vinaigrette	<h2>Férialé</h2>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet *citron & romarin	Quenelles natures sauce napolitaine	Filet de colin frais meunière	Gardiane de bœuf	
<u>Plat sans viande</u>	Crêpe à l'emmental		Samoussa de légumes	Lamelles veggio sauce guardiane	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats et verts persillés	Coquillettes bio*	Pommes de terre boulangère	Ratatouille fraiche	
<u>Produits Laitiers</u>	Buchette aux lait mélangés	Polinois 'Enil de Poligny'	Yaourt nature bio	Camembert bio	
<u>Dessert</u>	Orange bio*	Compote pomme abricot	Fraises	Beignet framboise	

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	Produit français	Label rouge	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit local	au moins un aliment bio dans la recette	Pêche durable	

	<u>Lundi 11 mai 2026</u>	<u>Mardi 12 mai 2026</u>	<u>Mercredi 13 mai 2026</u>	<u>Jeudi 14 mai 2026</u>	<u>Vendredi 15 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves bio rouges & vinaigrette  	Radis & beurre 	Duo de carottes bio & courgettes bio râpées vinaigrette  		Terrine de campagne & cornichon
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de poulet au paprika	Bouchée de blé & ketchup	Filet mignon de porc sauce moutarde	FERIE	 Brandade de poisson
<u>Plat sans viande</u>	Galette végétale au paprika		Gratin de coquillettes au fromage		Hachis parmentier végétal
<u>Accompagnement</u>	 Pennes bio au beurre	Printanière de légumes  	Blé HVE façon pilaf		UNIQUEMENT CCAS
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Brie pasteurisé	 Comté 'Enil de Poligny' 		Tomme Blanche
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de région 	Tarte citron	Ananas au sirop		Panna cotta coulis de fruits rouge

























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		Produit français		label rouge		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		au moins un aliment bio dans la recette		Pêche durable		



Semaine 21 du :Lundi 18 au Vendredi 22 mai 2026

	<u>Lundi 18 mai 2026</u>	<u>Mardi 19 mai 2026</u>	<u>Mercredi 20 mai 2026</u>	<u>Jeudi 21 mai 2026</u>	<u>Vendredi 22 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Feuilleté au fromage	 Concombres cubes & sauce aneth 	Melon 	Salade verte & vinaigrette 	Taboulé 'semoule bio' 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Boulette de veau sauce tomate aux olives	 Chipolatas grillées	 Sauté de dinde au curry	Tortilla de pommes de terre	Filet de poisson sauce bordelaise
<u>Plat sans viande</u>	Quenelle nature sauce tomate aux olives	Saucisse végétale	Crousty fromage		Pané de légumes 
<u>Accompagnement</u>	Gratin de courgettes* et pommes de terre  	Purée de pommes de terre	 Carottes bio persillées 	Haricots vert aux poivrons  	 Riz façon pilaf
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio	 Fromage portion bio	 Saint nectaire AOP	 Yaourt 'Enil de Poligny'	 Polinois 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Compote pommes fraises	Poires au cassis	Clafoutis aux pêches 	Fraises & sucre 

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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins un aliment bio dans la recette	 Pêche durable	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 22 du :Lundi 25 au Vendredi 29 mai 2026

	<u>Lundi 25 mai 2026</u>	<u>Mardi 26 mai 2026</u>	<u>Mercredi 27 mai 2026</u>	<u>Jeudi 28 mai 2026</u>	<u>Vendredi 29 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Salade de pommes de terre maïs & concombres	Tomates bio & vinaigrette basilic 	Carottes* et fenouil râpées vinaigrette	Salade de petit épeautre
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE	Aiguillette de poulet Crousty	Sauté de bœuf* à la provençale	Poisson frais sauce ciboulette 	Quenelle nature sauce aurore
<u>Plat sans viande</u>		Nuggets de blé	Pois chiche sauce à la provençale	Lentilles & potiron au lait de coco	
<u>Accompagnement</u>	PENTECOTE	Courgettes à la tomate & safran 	Coquillettes au beurre 	Epinards	Ebly aux petits légumes
<u>Produits Laitiers</u>		Fromage frais aromatisé	Comté 'Enil de Poligny'	Tomme bio	Camembert
<u>Dessert</u>		Pomme bio de région	Abricot	Donuts au sucre	Crème dessert vanille

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	Produit français	Label rouge	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit local	Au moins un aliment bio dans la recette	Pêche durable	