



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 23 du :Lundi 1 au Vendredi 5 juin 2026

	<u>Lundi 1 juin 2026</u>	<u>Mardi 2 juin 2026</u>	<u>Mercredi 3 juin 2026</u>	<u>Jeudi 4 juin 2026</u>	<u>Vendredi 5 juin 2026</u>
Hors d'œuvre	Carottes bio râpées vinaigrette & menthe fraîche	Salade de lentilles estivale (tomates ,maïs, poivrons)	Concombre bio au fromage blanc	Macédoine de légumes & mayonnaise	Salade Libanaise(pois chiche,boulgour,courgettes)
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
Plat Principal	Longe de porc rôtie au miel et thym	Filet de colin meunière sauce tartare	Roti de veau sauce aux champignons de paris	Spaghettis bio	Pané de blé & épinards
<i>Plat sans viande</i>	Omelette beurre ciboulette	Nuggets de blé sauce tartare	Quenelle nature aux champignons	à l'égrène de pois	
Accompagnement	Pommes vapeur	Petits pois & carottes	Polenta au lait	à la Bolognaise	Duo haricots verts & beurre
Produits Laitiers	Pénitent 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé	Buche du Pilat	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage frais nature
Dessert	Compote pommes coings	Nectarine (selon disponibilité)	Fruits au sirop	Veloute fruits	Abricot (selon disponibilité)

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 24 du :Lundi 8 au Vendredi 12 juin 2026



	<u>Lundi 8 juin 2026</u>	<u>Mardi 9 juin 2026</u>	<u>Menu Soleil 10 juin 2026</u>	<u>Jeudi 11 juin 2026</u>	<u>Vendredi 12 juin 2026</u>
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe fraîche 	Salade de pommes de terre & cornichons 	Salade haricots verts façon niçoise 	Carottes* et fenouil râpées 	Concombre & tomates bio
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>				vinaigrette	vinaigrette
Plat Principal	Bœuf sauce aux olives & à la tomate 	Jambon sauce moutarde 	Pilons de poulets marinés tex Mex 	Cubes de Colin aux trois céréales mayonnaise aux fromages blanc & fines herbes	Parmentier à
<i>Plat sans viande</i>	Lentilles olives & tomates	Galette de boulgour pois chiche emmental	Saucisse végétale tex Mex	Bouchée blé tomate basilic	
Accompagnement	Carottes beurre à l'origan	Courgettes à la Sétoise 	Pommes de terre sautées	Epinards	L'égrené végétal
Produits Laitiers	Yaourt nature bio	Saint nectaire	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Tomme blanche	Fromage portion
Dessert	Pêche (selon disponibilité)	Pomme bio 	Cerises (selon disponibilité) 	Eclair chocolat	Compote pommes fraises

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 25 du :Lundi 15 au Vendredi 19 juin 2026

	<u>Lundi 15 juin 2026</u>	<u>'Allez les bleus' 16 juin 2026</u>	<u>Mercredi 17 juin 2026</u>	<u>Jeudi 18 juin 2026</u>	<u>Vendredi 19 juin 2026</u>
Hors d'œuvre	Betteraves rouges bio râpées & vinaigrette au basilic 	Pizza tomate fromage	Pastèque * 	Radis & beurre 	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>		France-Sénégal 			
Plat Principal	Chipolatas*(label rouge)	Quenelles nature sauce crème & comté 'Enil Poligny'	Sauté d'agneau façon Navarrin 	Haut de cuisse de poulet rôti au jus 	Poisson frais sauce normande
<i>Plat sans viande</i>	Omelette piperade		Crêpes aux champignons	Clafoutis tomates chèvre	Galette végétale
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Haricots verts persillés	Semoule bio aux petits pois	Jeunes carottes au bouillon de légumes	Cœur de blé
Produits Laitiers	Carré frais	Polinois 'Enil de Poligny'	Saint Paulin	Yaourt bio nature	Mimolette
Dessert	Kiwi gold 	Abricot 	Ananas au sirop & menthe fraîche	Beignet à la framboise	Salade de fruits frais

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 26 du :Lundi 22 au Vendredi 26 juin 2026

Allez les bleus' 22 juin 2026

Mardi 23 juin 2026

Mercredi 24 juin 2026

Jeudi 25 juin 2026

Allez les Bleus' 26 juin 2026

Hors d'œuvre

Salade de haricots rouges & poivrons
vinaigrette tex Mex

Tzatziki de Concombres à l'aneth

Céleri rémoulade aux agrumes

Salade verte

Melon

Hors d'œuvre sans viande

France-Irak

Menu 'estival'

Menu Chez mamie

France -Norvège

Plat Principal

Omelette fraîche à la sauce tomate

Colin sauce aux capres

Cordon de volaille

Lasagnes

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne

Plat sans viande

Quenelles natures aux capres

Cordon végétarien

Lasagnes végétariennes

Œuf à la moutarde à l'ancienne

Accompagnement

Riz aux épices paella

Blettes et Pommes de terre persillées

Ratatouille niçoise

à la bolognaise

Pommes de terre rissolées



Comté "Enil de Pologne"

Buche de Pilat



Yaourt aromatisé 'Enil de Pologne'

Produits Laitiers

Buchette aux laits mélangés

Camembert bio

Entremet aux fruits

Compote poires

Duo pêches pommes au sirop

Dessert

Pomme bio de région

Tarte au citron

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 27 du :Lundi 29 juin au Vendredi 3 juillet 2026

	<u>Lundi 29 juin 2026</u>	<u>Mardi 30 juin 2026</u>	<u>Menu 'Bourgogne' 1 juillet</u>	<u>Jeudi 2 juillet 2026</u>	<u>Vendredi 3 juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de coco blanc & pois chiche bio	Tomates bio* & vinaigrette au basilic	Courgettes râpées vinaigrette au fromage blanc & moutarde de Diion	Radis & beurre demi sel 	 <u>Repas froid</u>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Pané végétal & sauce type aïoli	Saucisse Knack	Roti de veau sauce crème à l'époisses	Poisson sauce aux agrumes	<u>POKEBALL</u>
<u>Plat sans viande</u>		Saucisse végétale	Crêpes comté	Boulette de blé tomate basilic	
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Tagliatelles au beurre 	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre) 	CRUDITES, SALADE FECULENT, OEUF DUR
<u>Produits Laitiers</u>	Tomme blanche	Cantal AOP*	Battus nature bio	Crème dessert bio	 <u>Yaourt à boire</u>
<u>Dessert</u>	Nectarine bio 	Compote	Dés de poires au sirop cassis	& biscuit	<u>Compote gourde</u>

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	