

Semaine 24 du :Lundi 9 au Vendredi 13 juin 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	<u>Lundi 9 juin 2025</u>	<u>Mardi 10 juin 2025</u>	Mercredi 11 juin 2025	<u>Jeudi 12 juin 2025</u>	<u>Vendredi 13 juin 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Salade de pommes de terre (tomates ,maïs, concombres)	Salade haricots verts façon Ağ niçoise	Carottes * et fenouil râpées AB vinaigrette	Concombre bio & vinaigrette
Gestion sans porc/viande		Øğ €			
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE	Jambon sauce moutarde	Sauté de veau marengo	Colin aux trois céréales	Parmentier
Gestion sans porc/viande		Galette de boulgour pois chiche emmental	Sauté de veau façon marengo/ crêpes aux champignons	Colin aux trois céréales/Bouchée blé	
<u>Accompagnement</u>	PENTECOTE	Bohémienne de courgettes	Pates au beurre 🏻 🗚	Epinards	Végétal
<u>Accompagnement</u>		(AD)			Reic Rert
<u>Produits Laitiers</u>		Saint nectaire	Fromage portion	Tomme AB	Yaourt aromatisé
<u>Dessert</u>		Pomme bio AB	Cerises	Eclair	Compote
<u>Pain</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 Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011



Produit français



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...



Produits Frais



Menus alternatif

LOGOS



Poisson frais



oduit contenant au moins un produit bio



Pêche durable



Produit local



La Région à du Gout



Produit fermier ou produit de la ferme



ommerce équitable