



CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 37 :Lundi 8 au Vendredi 12 Septembre 2025

	<u>Lundi 8 Septembre</u>	<u>Mardi 9 Septembre</u>	<u>Mercredi 10 Septembre</u>	<u>Jeudi 11 Septembre</u>	<u>Vendredi 12 Septembre</u>
<b><u>Hors d'œuvre</u></b>	Taboulé (semoule HVE)	Tomates bio & vinaigrette basilic	Radis & beurre 1/2 sel	Macédoine aux œufs dur & vinaigrette	Pastèque bio
<b><u>Hors d'œuvre sans viande</u></b>					
<b><u>Plat Principal</u></b>	Haut de cuisse de Poulet rôti au romarin	Œufs à la sauce crème et tomate	Sauté de veau façon blanquette	Saucisses au jus 'label rouge'	Gratin de poisson
<b><u>Plat sans viande</u></b>	Dahl de lentilles corail aux fruits sec		Quenelles natures sauce blanquette	Falafel de pois chiche sauce curry	Gratin de tortis au potiron
<b><u>Accompagnement</u></b>	Purée de courgettes & pommes de terre	Riz bio façon pilaf	Coquillettes au beurre	Blettes à la provençale	Epinards à la béchamel
<b><u>Produits Laitiers</u></b>	Comté 'Enil de Poligny'	Bleu d'Auvergne	Yaourt nature bio	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
<b><u>Dessert</u></b>	Raisin	Compote de coing	Ananas au sirop & menthe fraîche	Salade de fruits frais	Eclair

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

<b><u>LOGOS</u></b>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	Produits frais	Menu alternatif	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	