CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 38 :Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre

	Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Mercredi 17 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
Hors d'œuvre	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange	Salade Portugaise(pommes de terre ,pois chiche , thon)	Salade verte & vinaigrette	Concombre bio & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée(œuf,persil,échalotes)
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Sauté de bœuf 'façon Guardiane'	Filet de dinde à la sauce moutarde	Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio)	Meunière de poisson & sauce tartare	Lasagnes aux légumes
Plat sans viande	Omelette sauce fromagère	Curry de potiron & lentilles	Bolognaise végétale	Bouchées de blé sauce tartare	
Accompagnement	Cœurs de blé bio	Haricots verts HVE persillés	Spaghettis bio	Courgettes bio à la tomate & au curry	
Produits Laitiers	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio	Emmental râpé bio	Velouté nature	Buchette aux laits mélangés
Dessert	Compote de pommes bio	Prune (sous réserve)	Poire au sirop cassis	Crumble aux pommes	Raisin 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 Jéromine 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*