



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 40 :Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

	<u>Lundi 29 Septembre</u>	<u>Mardi 30 Septembre</u>	<u>Mercredi 1 octobre</u>	<u>Jeudi 2 octobre</u>	<u>Vendredi 3 octobre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette basilic au fromage blanc	Salade de petit épeautre & tomates	Salade provençale (chou blanc,courgettes,poivrons,mais)	Potage parmentier (Poireaux ,pommes de terre)	Pâté en croute de volaille & cornichon
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de poulet sauce curry	Quenelles nature sauce crème et poivrons	Emincé de volaille sauce normande	Boulettes d'agneau au jus épicé	Saumon frais sauce aneth
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco		Fricassé de champignons de paris à la crème	Poêlée de riz aux haricots rouges	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Pennes bio au beurre	Gratin de chou-fleur	Courgettes bio sautées
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert bio	Cantal AOP	Pénitent 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature*	Yaourt 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Poire bio	Salade de fruits frais	Velouté fruits	Gateau de semoule	Compote

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

<u>LOGOS</u>	Produits français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IJP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	