



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 16 :Lundi 13 au Vendredi 17 avril 2026 'Vacances de printemps'

	<u>Lundi 13 avril</u>	<u>Mardi 14 avril</u>	<u>Mercredi 15 avril</u>	<u>Jeudi 16 avril</u>	<u>Vendredi 17 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes bio (tomates, concombres, citron) 	Céleri bio rémoulade 	Feuilleté au fromage 	Betteraves rouges bio vinaigrette persillée 	Salade verte mélangée & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet jus au curry 	Cappelletti aux fromages à la sauce tomate & origan	Boulettes de bœuf sauce paprika	Roti de dinde sauce basquaise	Filet de colin meunière sauce tartare
<u>Plat sans viande</u>	Œuf dur sauce au curry		Boulettes pois chiche sauce paprika	Haricots blanc sauce basquaise	Samoussa aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes Carottes		Chou-fleur au beurre	Pommes rissolées	Riz à la ratatouille
<u>Produits Laitiers</u>	Cantal AOP	Brie bio	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Orange 	Compote pomme abricot	Poire bio	Pomme bio de région	Cake aux pépites de chocolat

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	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	