



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 24 du :Lundi 8 au Vendredi 12 juin 2026



	Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Menu Soleil 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe fraîche 	Salade de pommes de terre & cornichons 	Salade haricots verts façon niçoise 	Carottes* et fenouil râpées vinaigrette	Concombre & tomates bio vinaigrette
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Bœuf sauce aux olives & à la tomate 	Jambon sauce moutarde 	Pilons de poulets marinés tex Mex 	Cubes de Colin aux trois céréales mayonnaise aux fromages blanc & fines herbes	Parmentier à
Plat sans viande	Lentilles olives & tomates	Galette de boulgour pois chiche emmental	Saucisse végétale tex Mex	Bouchée blé tomate basilic	
Accompagnement	Carottes beurre à l'origan	Courgettes à la Sétoise 	Pommes de terre sautées	Epinards 	L'égrené végétal
Produits Laitiers	Yaourt nature bio	Saint nectaire	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Tomme blanche	Fromage portion
Dessert	Pêche (selon disponibilité)	Pomme bio 	Cerises (selon disponibilité) 	Eclair chocolat	Compote pommes fraises

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		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins un aliment Bio dans la recette		Pêche durable		