

## Semaine 28 du : Lundi 7 au Vendredi 11 Juillet 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	Lundi 7 Juillet 2025	<u>Mardi 8 Juillet 202</u> 5	Mercredi 9 Juillet 2025	<u>Jeudi 10 Juillet 202</u> 5	<u>Vendredi 11 Juillet 202</u> 5
18/36 MOIS	Taboulé à la menthe fraiche	Tomates aux basilic	Macédoine & vinaigrette	AB Betteraves vinaigrette	Tartare Concombres & tomates sauce fines herbes
Plat Principal 18/36 MOIS	MENU VERT	Longe processor label rouge withym	Д <mark>В</mark> Spaghetti	et de poisson frais sauce beurre blanc	O Poulet sauce morbier
Plat Principal - 18 mois	Dinde mixée	Porc mixé	Boeuf mixé	Poisson frais mixé	Poulet mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	Ağ Ratatouille fraiche	ДВ Tortis au beurre	à la bolognaise 💿	Д <mark>В</mark> Riz Jaune	Haricots plats à l'ail
Purée - 18 MOIS	Purée de pommes de terre et AB courgettes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Saint Paulin	AB Yaourt nature bio	Comté 'Enil de Poligny'	AB Yaourt nature bio	ДВ Fromage fondu
Dessert 18/36 MOIS	Melon	AB Compote bio	AB Poire	Nectarine 🙀	Gâteau chocolat crème anglaise
Laitage/Compote - 18 MOIS	Velouté nature/compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Petits suisses /Compote sans sucre ajouté

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





## Semaine 29 du :Lundi 14 au Vendredi 18 Juillet 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	Lundi 14 Juillet 2025	<u>Mardi 15 Juillet 2025</u>	Mercredi 16 Juillet 2025	Jeudi 17 Juillet 2025	<u>Vendredi 18 Juillet 202</u> 5
18/36 MOIS		Céleri sauce fromage blanc	AB Betteraves bio	ДВ Tomates & vinaigrette balsamique	Melon
Plat Principal 18/36 MOIS		Poisson frais à la sauce Maraîchère FRANS	Sauté de Dinde 'label rouge' jus au	Sauté d'agneau façon navarin	Chipolatas 'label rouge' /bœuf
<u> Plat Principal - 18 mois</u>		Poisson frais mixé	Dinde mixée	Agneau mixé	Boeuf mixé
Accompagnement 18/36 MOIS	FERIE	AB Ebly au beurre	Ağ Carottes à la crème	AB Semoule aux Légumes couscous	Purée de pommes de terre
Purée - 18 MOIS		Purée de pommes de terre & blanc  AB de poireaux	Purée de pommes de terre & carottes	AB Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre & AB courgettes
Produits Laitiers 18/36 MOIS		Tomme blanche	[IOGA] Comté 🔅	Fromage blanc bio	Saint nectaire 🔯
Dessert 18/36 MOIS		Compote	Gâteau roulé à la confiture	Pomme	Pastèque
Laitage/Compote - 18 MOIS	Yaour bio nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio/Compote sans sucre ajouté	Petits suisses /Compote sans sucre ajouté

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

