



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Menus Crèches Semaine 36 : Lundi 1 au Vendredi 5 Septembre 2025

	<u>Lundi 1 septembre</u>	<u>Mardi 2 septembre</u>	<u>Mercredi 3 septembre</u>	<u>Jeudi 4 septembre</u> <i>Delic Vert</i>	<u>Vendredi 5 septembre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Carottes bio râpées au citron 	Betteraves bio râpées sauce vinaigrette 	Courgettes râpées & vinaigrette safranée 	Salade haricots verts (œuf dur, tomates, oignons) 	Salade de pommes de terre bio
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Steak haché sauce barbecue	Filet de dinde au jus	Sauté de porc 'label rouge' sauce moutarde 	Chili aux haricots rouges	Filet de poisson sauce aux capres
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Bœuf mixé	Dinde mixé	Porc/poulet mixé	Veau mixé	Poisson mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Coquillettes au beurre	Gratin de pommes de terre 	Poêlée de légumes	Boulgour bio façon pilaf	Ratatouille
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre et carottes 	Purée de pommes de terre & haricots verts 	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Camembert	Edam bio	Saint nectaire	Fromage portion	Tomme blanche
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote	Melon	Cake au cacao	Pommes 	Banane
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Faiselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/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 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,IGP...		Produits frais		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Menus Crèches Semaine 37 : Lundi 8 au Vendredi 12 Septembre 2025

	<u>Lundi 8 Septembre</u>	<u>Mardi 9 Septembre</u>	<u>Mercredi 10 Septembre</u>	<u>Jeudi 11 Septembre</u>	<u>Vendredi 12 Septembre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Taboulé (semoule HVE)	Tomates bio & vinaigrette basilic	Radis & beurre 1/2 sel	Macédoine aux œufs dur & vinaigrette	Pastèque bio
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Haut de cuisse de Poulet rôti au romarin	Œufs à la sauce crème et tomate	Sauté de veau façon blanquette	Sauté de porc/dinde au jus 'label rouge'	Gratin de poisson
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Poulet mixé	Œuf mixé	Veau mixé	Porc/dinde mixé	Poisson mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Purée de courgettes & pommes de terre	Riz bio façon pilaf	Coquillettes au beurre	Blettes à la provençale	Epinards à la béchamel
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de riz & tomates	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & épinards
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Brie	Yaourt nature bio	Saint Paulin	Yaourt nature
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Raisin	Compote de coing	Ananas frais & menthe fraîche	Salade de fruits frais	Cake au yaourt
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Brassé nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /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 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,IGP...	Produits frais	Menu alternatif	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Menus Crèches Semaine 38 : Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre

	<u>Lundi 15 Septembre</u>	<u>Mardi 16 Septembre</u>	<u>Mercredi 17 Septembre</u>	<u>Jeudi 18 Septembre</u>	<u>Vendredi 19 Septembre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	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)
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de bœuf 'façon Gardiane'	Filet de dinde à la sauce moutarde	Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio)	Meunière de poisson & sauce tartare	Lasagnes aux légumes
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Bœuf mixé	Dinde mixée	Bœuf mixé	Poisson mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Cœurs de blé bio	Haricots verts HVE persillés	Spaghettis bio	Courgettes bio à la tomate & au curry	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pomme de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & carottes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio	Emmental bio	Velouté nature	Tomme blanche
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote de pommes bio	Prune (sous réserve)	Poire	Crumble aux pommes	Raisin bio
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt bio nature / Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio / Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature / Compote sans sucre ajouté	Velouté nature / Compote sans sucre ajouté	Battus nature / 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 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, IGP...		Produits frais		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		

	<u>Lundi 22 Septembre</u>	<u>Mardi 23 Septembre</u>	<u>Mercredi 24 Septembre</u>	<u>Jeudi 25 Septembre</u> 	<u>Vendredi 26 Septembre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Le dernier Melon (selon disponibilité) 	 Céleri bio rémoulade 	 Velouté de patate douce 	Salade de petites perles	 Salade coleslaw bio 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Longe de porc 'label rouge' sauce au bleu  	Lieu à la sauce tomate	 Rougail saucisse	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	 Bœuf à la sauce 'façon grand veneur'
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Lieu mixé	Poulet mixé	Cabillaud mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Pommes de terre rôties au thym  	Haricots plats aux oignons grillés	 Riz bio façon créole	 Petits pois & carottes	 Coquillettes bio
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & potiron  	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & tomates 	Purée de pommes de terre & carottes 	Purée de coquillettes & courgettes 
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Brie pasteurisé	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Tomme bio	Yaourt nature	 Fromage portion bio
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Brugnon (sous réserve) 	Cake aux poires	Crème saveur fruits de la passion	 Pomme bio 	Compote
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Petits suisses nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /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 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,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Menus Crèches Semaine 40 : Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025
























	<u>Lundi 29 Septembre</u>	<u>Mardi 30 octobre</u>	<u>Mercredi 1 octobre</u>	<u>Jeudi 2 octobre</u>	<u>Vendredi 3 octobre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Betteraves rouges & vinaigrette basilic au fromage blanc 	Salade de petit épeautre & tomates 	Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons) 	Potage parmentier (Poireaux, pommes de terre) 	Salade de pommes de terre vinaigrette
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de poulet sauce curry	Quenelles nature sauce crème et poivrons	Emincé de volaille sauce normande	Boulettes d'agneau au jus épicié	Saumon frais sauce aneth
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Poulet mixé	Veau mixé	Volaille mixée	Agneau mixé	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Pennes bio au beurre	Gratin de chou-fleur	Courgettes bio sautées
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & poireaux	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & butternut	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Camembert bio	Cantal AOP	Pénitent 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature*	Yaourt 'Enil de Poligny'
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Poire bio	Salade de fruits frais	Velouté nature	Gâteau de semoule	Compote
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature 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 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,IGP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	

Menus crèches Semaine 41 : Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025

	<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>	<u>Mercredi 8 Octobre</u>	<u>Jeudi 9 Octobre</u> 	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	 Lentilles en salade 	Macédoine de légumes & vinaigrette	 Duo de carottes et céleri vinaigrette 	 Chou chinois & blanc au sésame & vinaigrette sauce soja 	 Salade de tomates, cœur de palmiers & vinaigrette 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de porc 'label rouge' sauce charcutière 	Filet de poisson sauce agrumes 	Lasagne de bœuf	 Gnocchis bio gratinés à la	Sauté de veau sauce champignons de Paris
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Porc/dinde mixé	Colin mixé	Bœuf mixé	Poulet mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Jeunes carottes jus à l'estragon	Haricots beurre & plats persillés		sauce tomate	 Riz bio pilaf
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes 	Purée de pommes de terre & haricots beurre	Purée de potiron & semoule fine	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & patates douce 
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Battus nature	 Saint nectaire AOP	Coulommiers	 Yaourt bio nature	 Comté 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	 Prune (sous réserve) 	Clafoutis maison	Ananas frais 	 Compote de pommes bio	 Banane bio 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc/Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature/Compote sans sucre ajouté	Faisselle/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 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,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Menus crèches Semaine 42 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre



	<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>	<u>Mercredi 15 Octobre</u>	<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au balsamique	Salade de choux blanc surimi & dés de fromage	Salade aux deux pommes (terre & fruits)	Céleri bio*et fenouil bio sauce rémoulade
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Bœuf à la milanaise	Ravioli ricotta épinards	outé de poulet sauce aigre douce	Longe de porc 'label rouge' rôtie au miel	Filet de merlu sauce rose
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Bœuf mixé	Veau mixé	Poulet mixé	Jambon/dinde mixé	Merlu mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Tortis au basilic	sauce fromagère	Poêlée de légumes	Duo breton (brocolis & chou fleur)	Blé au safran
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & Carottes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & tomates	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Petits suisses	Carré frais bio	Tomme bio	Polinois 'Enil de Poligny'	Fromage blanc bio
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Poire bio	Pomme bio*	Raisin bio	Ananas frais	Tarte aux pommes
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Petits suisse nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio /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 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,IGP...	Produits frais	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	