

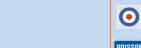
GPS GOUT PLANETE SANTE

Semaine 43 :Lundi 20 au Vendredi 24 Octobre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	<u>Lundi 20 octobre</u>	<u>Mardi 21 octobre</u>	Mercredi 22 octobre	<u>Jeudi 23 octobre</u>	<u>Vendredi 24 octobre</u>
Hors d'œuvre	Carottes bio râpées & vinsigrette	Haricots verts HVE en salade	Tarte au comté (enil Poligny)	Salade aux deux choux & Blig mimolette	Betteraves & vinaigrette
Hors d'œuvre sans viande					TRAINING.
<u>Plat Principal</u>	Tortillas sauce poivrons & tomates	Emincé de dinde sauce aux olives	Fish and chips de cabillaud & sauce tartare	Longe de porc rôtie au paprika	Hachis Parmentier
<u>Plat sans viande</u>		Curry potiron & lentilles	Polenta aux légumes	Œufs gratinés au comté	Parmentier de pois chiche
Accompagnement	Riz BIO façon pilaf	Semoule aux légumes 🔌	Duo de carottes & panais	Haricots plats persillés	BIO
	D'elic Vert				
Produits Laitiers	Fromage blanc	Pénitent (enil Poligny)	Tomme blanche	Yaourt bio nature	Polinois (enil Poligny)
<u>Dessert</u>	Compote pomme abricot	Raisin bio	Ananas frais	Donuts au sucre	Banane BID

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



Produits français



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...



Produits frais



Menu alternatif



Label rouge

SON O Poisson frais



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Pêche durable



Produit local

Labei roug

LOGOS



GPS GOUT PLANETE SANTÉ

Semaine 44 :Lundi 27 au Vendredi 31 Octobre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA	<u>Lundi 27 octobre</u>	<u>Mardi 28 octobre</u>	<u>Mercredi 29 octobre</u>	<u>Jeudi 30 octobre</u>	<u>Vendredi 31 octobre</u>
Hors d'œuvre Hors d'œuvre sans viande	Céleri bio & sauce rémoulade	Feuilleté fromage	Salade de choux blanc	Salade de fenouil & carottes	
Plat Principal	Wings de Poulets marinés tex Mex	Paleron de bœuf sauce moutarde	Cappellettis aux saumon fumé	Chili sin carne	
Plat sans viande Accompagnement	Nuggets de blé sauce cocktail Pommes rissolées aux poivrons	Gnocchi sauce moutarde Chou fleur au beurre	Cappellettis aux 5 fromages crème à l'oseille	Riz créole	Centre de loisir fermé
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt saveur citron	Comté	Camembert	Yaourt bio nature	
<u>Dessert</u>	Kiwi gold	Poire bio	Compote pomme banane	Chou vanille	
		A			

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



Produits français



Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...



Produits frais



Menu alternatif



label rouge

LOGOS



Poisson frais



Produit contenant au moins un produit bio



Pêche durable



Produit local