



## Semaine 45 :Lundi 3 au Vendredi 7 Novembre 2025

**CUISINE DES MONTS DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 3 novembre</u>	<u>Mardi 4 novembre</u>	<u>Mercredi 5 novembre</u>	<u>Menu 'Campagne'</u>	<u>Vendredi 7 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perle vinaigrette au basilic 	Salade verte 	Râpé de chou blanc & vinaigre au piment d'Espelette 	Terrine de campagne & cornichon Œuf dur mayonnaise	Carottes bio & radis noirs sauce vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Beignet de poisson & sauce cocktail	Tajine de légumes & pois chiche 	Saucisse & 	Sauté de poulet sauce forestière 	Tortis à la à l'égrené de pois chiche bio 
<u>Plat Principal</u>	Beignet de blé sauce cocktail		Œufs brouillés à l'espagnole 	Quenelles nature sauce forestière	Bolognaise (Bœuf bio) 
<u>Plat sans viande</u>	Petits pois & jeunes carottes	Semoule bio 	Lentilles bio 	Poêlée pommes de terre & haricots verts 	
<u>Accompagnement</u>			Fromage portion	Fromage frais battu de campagne	Comté 'en Poligny' 
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt bio 	Tomme blanche bio 	Cake au citron	Pomme au four cannelle 	Compote bio 
<u>Dessert</u>	Kiwi bio 	Prune 'selon disponibilité' 			

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<u>LOGOS</u>	 <b>Produits français</b>	 <b>Produit qualifié EGALIM AOP, AOC, IGP...</b>	 <b>Produits frais</b>	 <b>D'Clic Vert</b>	 <b>Menu alternatif</b>	 <b>Label rouge</b>
	 <b>Poisson frais</b>	 <b>Au moins 1 aliment BIO dans la recette</b>	 <b>Pêche durable</b>	 <b>Produit local</b>		



# Semaine 46 :Lundi 10 au Vendredi 14 Novembre 2025

**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 10 novembre</u>	<u>Mardi 11 novembre</u>	<u>Mercredi 12 novembre</u>	<u>Jeudi 13 novembre</u>	<u>Vendredi 14 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Feuilleté fromage				
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Ste colin sauce à l'armoricaine	FERIE	Sauté de bœuf sauce charcutière	Longe de porc sauce aux raisins	Gnocchi à la semoule de blé bio
<u>Plat sans viande</u>	Légumes sautés au boulgour		Chili de haricots rouges & tomates	Curry de pois chiche au lait de coco	
<u>Accompagnement</u>	Haricots plats persillés		Ecrasé de pommes de terre	Gratin de chou fleur au comté	Coulis de tomates
<u>Produits Laitiers</u>	BIO Yaourt saveur citron bio		BIO Camembert bio	BIO Crème dessert bio	Dclic vert Yaourt nature
<u>Dessert</u>	BIO Ananas frais bio		Fruits au sirop	& palet breton	Pomme bio

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie 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	Dclic vert Menu alternatif	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	



**CUISINE DES MONTS DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

## Semaine 47 :Lundi 17 au Vendredi 21 novembre

	<u>Lundi 17 novembre</u>	<u>Mardi 18 novembre</u>	<u>Mercredi 19 novembre</u>	<u>Jeudi 20 novembre</u>	<u>Vendredi 21 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre bio 	Salade Coleslaw 	Salade verte composée(œuf dur, croutons & dés de fromage) 	Salade sombrero & mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Haut de cuisse de poulet rôti au jus de romarin	Quenelles de volaille sauce duxelles	Sauté de veau sauce au miel	Filet de poisson frais sauce ciboulette	Gratin de pennes montagnard
<u>Plat Principal</u>	Lentilles aux blettes	Quenelles nature sauce duxelles	Œufs dur basquaise	Polenta aux légumes	
<u>Plat sans viande</u>	Haricots verts' HVE'persillés	Riz pilaf 	Pommes boulangères bio 	Courgettes sautées au curry 	aux potiron & comté
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Polinois 'enil de Poligny'	Brie bio 	Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Saint Paulin 	Saint Moret bio 
<u>Dessert</u>	Orange bio 	Flan caramel	Compote pomme banane	Banane bio 	Eclair 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 Jérémie 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		



## Semaine 48 :Lundi 24 au Vendredi 28 novembre 2025

CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 24 novembre</u>	<u>Mardi 25 novembre</u>	<u>Mercredi 26 novembre</u>	<u>Jeudi 27 novembre</u>	<u>Menu Jura /Savoie</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri bio rémoulade	Pizza au fromage	Salade de carottes bio à la coriandre & vinaigrette	Velouté de brocolis au fromage frais	Salade verte & endives vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					Croziflette aux lardons
<u>Plat Principal</u>	Sauté de dinde au paprika	Merlu sauce crème tomate & curry	Jambon sauce madère	Quenelles natures sauce aurore	Croziflette au potiron & comté
<u>Plat sans viande</u>	Egrené de pois chiche bio & paprika	Galette végétal crème tomate & curry	Tarte chèvre & tomate / basilic		
<u>Accompagnement</u>	Petits pois au jus	Poêlée de légumes du marché	Spaghettis bio au beurre	Boulgour bio	
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé bio	Fromage frais aromatisé	Emmental bio	Tomme bio	Yaourt nature 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Compote pomme coing	Banane Bio	Poire sauce chocolat	Liégeois	Cake à la myrtille

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie 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 MONTES DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 49 :Lundi 1 au Vendredi 5 Décembre 2025

	<u>Lundi 1 décembre</u>	<u>Mardi 2 décembre</u>	<u>Comme chez mamie</u>	<u>Jeudi 4 décembre</u>	<u>Vendredi 5 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rouges & vinaigrette au fromage blanc 	Duo carottes & fenouil sauce vinaigrette 	Salade verte composé (croûtons ,dés de fromage) 	Salade de chou fleur à la grecque 	Feuilleté fromage
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Spaghetti à la sauce 	Filet de dinde à la moutarde à l'ancienne 	Chipolatas 'label rouge' grillées au jus 	Meunière de poisson sauce tartare 	Paleron de bœuf braisé
<u>Plat sans viande</u>		Falafel de pois chiche sauce moutarde	Samoussa de légumes		Gratin de tortis & potiron
<u>Accompagnement</u>	Tomate & pois chiche 	Petits pois au jus	Ecrasé de pommes de terre 	Nuggets de blé sauce tartare 	Carottes persillées 
<u>Produits Laitiers</u>	Buche lait mélangé	Coulommiers	Fromage portion 	Comté "Enil de Poligny" 	Yaourt nature bio sucré
<u>Dessert</u>	Poire Bio 	Crème dessert bio	Île flottante	Tarte normande	Clémentine

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	  	Produits français  Poisson frais	  	Produit qualifié EGALIM AOP, AOC, IGP...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	  	Produits frais  Label rouge	  	Menu alternatif  Produit local
--------------	----------	--	----------	--	----------	-----------------------------------	----------	--------------------------------------



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 50 :Lundi 8 au Vendredi 12 Décembre 2025

	<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Les classiques'</u>	<u>Mercredi 10 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates (mini pennes, maïs ,cornichons,tomates,olives)	Carottes râpées & vinaigrette 	Lentilles en salade 	Cèleri Bio & sauce au fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Sauté de porc 'label rouge' aux épices cajun 	Raviolis frais gratinés au comté 'enil de Poligny' Dahl de pois chiche aux épices	Poulet à la sauce vigneronne aux raisins Riz basmati à la garniture aigre douce	Filet de poisson sauce à l'orange Semoule aux légumes	Hachis parmentier Hachis veggie
<u>Plat Principal</u>	Tajine de légumes	Cappelletti fromage	Haricots plats sautés à l'ail	Duo breton en gratin ( chou fleur bio /brocolis) 	au bœuf bio
<u>Plat sans viande</u>					
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Petits suisses	Brie pasteurisé	Yaourt nature 'enil de Poligny' 	Camembert bio
<u>Dessert</u>	Orange Bio 	Compote de pommes bio	Kiwi bio 	Cake au cacao	Pomme bio 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie 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	 Déclic Vert Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	



**CUISINE DES MONTES DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 51 du :Lundi 15 au Vendredi 19 Décembre 2025

	<u>Lundi 15 décembre</u>	<u>Mardi 16 décembre</u>	<u>Menu de fin d'année</u>	<u>Jeudi 18 décembre</u>	<u>Menu fin d'année</u>
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomelos & sucre 	Taboulé	Mousse de canard & cornichons 	Betteraves persillées & vinaigrette 	 Salade de mini pennes au saumon fumé
<b>Hors d'œuvre sans viande</b>					Salade de mini pennes aux agrumes
<b>Plat Principal</b>	Saucisse fumée	Gratin de poisson & fruit de mer 	Saumon frais à l'oseille 	Curry de pois chiche au lait de coco	 Sauté de dinde sauce grand veneur
<b>Plat sans viande</b>	Tortis aux lentilles & tomates	Gratin de pommes de terre béchamel 	Croisillon aux champignons		Tarte aux deux fromages (comté/Morbier)
<b>Accompagnement</b>	Polenta bio crémeuse	Carottes bio persillées 	Riz sauvage 	Semoule bio au beurre 	Pommes pins forestière 
<b>Produits Laitiers</b>	Crème dessert à la vanille	Tome blanche bio	Vache qui rit	Montboissier	Polinois 'enil de Poligny'
<b>Dessert</b>	& biscuit	Clémentine bio 	Flocons à la framboise	Liégeois vanille	Bûche de noël maison & papillotes

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>	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	