



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 2 :Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026

Bonne Année



	<u>Lundi 5 janvier</u>	<u>Mardi 6 janvier</u>	<u>Mercredi 7 janvier</u>	<u>Jeudi 8 janvier</u>	<u>Vendredi 9 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote 	Betteraves rouge & vinaigrette 	Pizza fromage	Carottes bio râpées & vinaigrette 	Salade de chou blanc
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de dinde	Merlu à la sauce bisque	Filet de dinde au jus 	Quenelle nature sauce tomate	Paleron de bœuf au jus
<u>Plat sans viande</u>	Cordon végétal	Légumes sauce aigre douce	Crêpes au fromages	Gratin de brocolis et chou fleur au comté	Omelette sauce tomate
<u>Accompagnement</u>	Epinards	Riz au safran 	Gratin de courge		Boulgour bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature sucré 	Buche aux laits mélangés	Camembert bio	Fromage fondu type fripon	Tomme Grise
<u>Dessert</u>	Orange Bio 	Compote Bio 	Kiwi Bio 	Galette des rois 	Poire

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 MONTs DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 3 :Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026



	<u>Lundi 12 janvier</u>	<u>Mardi 13 janvier</u>	<u>Mercredi 14 janvier</u>	<u>Jeudi 15 janvier</u>	<u>Vendredi 16 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine & mayonnaise	Céleri Bio sauce fromage blanc 	Velouté de champignons	Salade chou blanc & fenouil 	Taboulé (semoule bio) aux raisins
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Gratin de crozets aux épinards & au bleu 	Sauté de poulet au curry 	Colin à la sauce aurore 	Jambon grill sauce barbecue 	Filet de Poisson meunière
<u>Plat sans viande</u>		Curry de pois chiches au lait de coco 	Quenelles nature sauce aurore	Œuf dur piperade	Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>	Dclic Vert	Ebly persillées 	Tagliatelles au beurre	Haricots verts bio & flageolets 	Chou fleur à la crème
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	Polinois 	Fromage blanc bio 	Yaourt nature sucré 	Cantal jeune AOP
<u>Dessert</u>	Clémentines Bio 	Flan caramel	Pomme Bio 	Cake aux fruits confits	Banane 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		Menu alternatif		label rouge
		Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio		Pêche durable		Produit local		



	<u>Lundi 19 janvier</u>	<u>Mardi 20 janvier</u>	<u>Mercredi 21 janvier</u>	<u>Menu Pays basque</u>	<u>Vendredi 23 janvier</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Duo de Carottes * & navets râpés & vinaigrette	Salade de perle échalotes & ciboulette	Salade verte et endives vinaigrette aux fines herbes	Salade de haricots rouges,œufs,thon & oignons rouges	Potage aux légumes bio
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Longe de Porc rôtie & sauce moutarde à l'ancienne	Boule de boeuf sauce façon Guardiane	Saucisses fumée	Haut de cuisse de poulet jus au piment d'Espelette	Nuggets de blé & ketchup
<u>Plat Principal</u>	Crousty fromage	Egréné végétal sauce façon Guardiane	Lamelles veggie aux épices kebab	Bouchée de blé	Riz aux petits légumes
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles au jus	Petits pois & carottes	Gratin de pates	Purée de courge & pommes de terre	Coulommiers
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Saintnectaire	Yaourt nature bio	Orange Bio
<u>Dessert</u>	Compote pomme banane	Salade de fruit frais	Poire au cassis	Gâteau basque	

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	D'Clic Vert <i>Menu alternatif</i>	label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local	



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 5 :Lundi 26 au Vendredi 30 janvier 2026



	<i>Lundi 26 janvier</i>	<i>Mardi 27 janvier</i>	<i>Mercredi 28 janvier</i>	<i>Menu des monts du Jura</i>	<i>Vendredi 30 janvier</i>
<i>Hors d'œuvre</i>	Salade de coco vinaigrette au cumin	Betteraves bio vinaigrette au balsamique	Macédoine à la sauce cocktail	Tarte au comté 	Carottes râpées & vinaigrette
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>	Paupiette de veau & sauce duxelles de champignons	Chili végétal (égrené de pois chiche bio)	Longe de Porc sauce aigre douce	Filet de dinde sauce vigneronne	Filet de poisson sauce Nantua
<i>Plat Principal</i>	Falafel de pois chiche sauce duxelles	Riz pilaf	Égrené sauce aigre douce	Œuf sauce brune	Polenta aux légumes
<i>Plat sans viande</i>	Haricots verts persillés		Semoule bio au beurre	Pommes de terre au thym façon boulangère	Choux-fleurs sautés
<i>Accompagnement</i>					
<i>Produits Laitiers</i>	Yaourt bio au sucre de canne	Tomme blanche	Pénitent	Petit suisse aromatisé	Brebis crème
<i>Dessert</i>	Kiwi Bio	Pomme bio	Banane bio	Clémentine bio	Beignet

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

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 MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 6 :Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

	<u>Lundi 2 février</u>	<u>Mardi 3 février</u>	<u>Mercredi 4 février</u>	<u>Menu d'un bourguignon!</u>	<u>Vendredi 6 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Céleri & fenouil en remoulade 	Oeuf dur sauce mayonnaise	Salade verte & endives 	Velouté de carottes 	Taboulé aux raisins (semoule bio)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Ravioli ricotta épinards 	Haut de cuisse de Poulet Quenelle nature Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate	Pavé de saumon frais sauce safranée Clafoutis de légumes Ebly façon pilaf	Bœuf bourguignon Lentilles aux blettes Pates au beurre	Boulette d'agneau sauce crème & cumin Curry de pois chiches sauce crème au cumin Légumes couscous épices
<u>Plat sans viande</u>					
<u>Accompagnement</u>	à la crème				
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio 	Comté enil de Poligny 	Tomme grise	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Crepes au sucre 	Orange 	Flan au chocolat	Cake aux cassis	Ananas frais 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 Poisson frais 	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP... 	Produits frais Pêche durable	 	Label rouge Produit local
--------------	------------------	--	---	-------------------------------------	------------------	----------------------------------