



Semaine 7 :Lundi 9 au Vendredi 13 février 2026 'Vacances d'hiver'

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

	<u>Lundi 9 février</u>	<u>Mardi 10 février</u>	<u>Menu chinois</u>	<u>Jeudi 12 février</u>	<u>Vendredi 13 février</u>
Hors d'œuvre	BIO Antilles bio en salade (échalotes, persil brunoise)	Salade Dubarry (chou fleur bio)	Duo de samoussa & nems 	Duo de carottes*& panais râpés vinaigrette 	Salade verte & vinaigrette 
Hors d'œuvre sans viande	Escalope de volaille sauce forestière	Lasagnes au bœuf	Sauté de porc au caramel 	Gnocchis*(semoule bio)	Filet de colin sauce aux agrumes 
Plat Principal	Omelette fraîche sauce forestière	Lasagnes aux légumes	Egréné de pois chiche sauce aigre douce	sauce fromagère 	Galette au bougour
Plat sans viande	Flan de potiron gratiné au comté		Riz cantonnais		Gratin de poireaux aux pommes de terre 
Accompagnement	Brie			Emmental	Buchette aux laits mélangés
Produits Laitiers	BIO Orange bio	Cantal jeune AOP	Yaourt bio nature	Ile flottante	Ananas au sirop 
Dessert		Pomme bio	Salade de fruits frais 		

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 8 :Lundi 16 au Vendredi 20 février 2026 'Vacances d'hiver'

	<u>Lundi 16 février</u>	<u>Mardi 17 février</u>	<u>Mercredi 18 février</u>	<u>Jeudi 19 février</u>	<u>Vendredi 20 février</u>
Hors d'œuvre	Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboises 	Carottes râpées & raisins secs 	Salade de riz & poivrons 	Haricots verts & vinaigrette	Taboulé (semoule bio). 
Hors d'œuvre sans viande					
Plat Principal	Sauté de boeuf aux petits oignons	Nuggets de blé	Jambon Grill au miel & thym	Boule de veau sauce tandoori	Rondo de poisson à la tomate
Plat sans viande	Curry de lentilles	Jardinière de légumes 	Lamelle veggie au thym 	Falafel de pois chiche tandoori	Quenelle nature à la tomate
Accompagnement	Pommes de terre rissolées		Gratin de chou fleur	Pates au beurre 	Epinards à la crème
Produits Laitiers	Brie pasteurisé	Vache Qui rit bio 	Yaourt bio nature 	Saint Paulin	Tomme blanche
Dessert	 Poire bio 	Beignet chocolat	Compote pomme poire	 Banane bio 	Flan caramel

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	