



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 9 :Lundi 23 au Vendredi 27 février 2026

	<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Quiche lorraine 	Velouté de potiron à la muscade 	Râpe de chou blanc bio & raisins 	Céleri bio râpé sauce cocktail
Hors d'œuvre sans viande		Quiche fromage			
Plat Principal	Egréné de pois chiche façon bolognaise 	Filet de colin meunière & sauce tartare Bouchée de blé & sauce tartare	Escalope de dinde au jus Quenelle à la tomate	Sauté de porc aux 4 épices Curry de pois chiche ayx 4 épices	Hachis Parmentier (boeuf bio)
Plat sans viande					Hachis Parmentier aux pois chiche
Accompagnement	Torsades BIO 	Jeunes Carottes Bio Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	
Produits Laitiers	Comté 'Enil de Poligny' 	Fromage blanc	Mini cabrette	Yaourt aromatisé	Brie
Dessert	Kiwi BIO 	Banane	Salade de fruits bio 	Chausson aux pommes	Compote de Pommes

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	Dclic Vert	Menu alternatif	Label rouge
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable	Produit local		



Semaine 10 :Lundi 2 au Vendredi 6 mars 2026

CUISINE DES MONTES DU JURA GASTRONOMIE COLLECTIVE	<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Mercredi 4 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette	Feuilleté fromage	Salade de lentilles	Duo de choux râpés & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de porc sauce rougail	Sauté de Poulet à la moutarde	Merlu sauce bisque	Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français)
<u>Plat sans viande</u>	Saucisse végétal sauce rougail	Tortilla de pommes de terre	Lentilles à la tomate	Carottes à la crème	Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	Choux-fleurs BIO en gratin	Coquille au beurre	D' clic vert	Pommes de terre noisette
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	Yaourt nature 'Enil de Poligny'	Tomme grise	Tartare ail & fines herbes	Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	Pommes BIO	Crumble aux pommes	Poire bio	Kiwi BIO	& biscuit

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	



Semaine 11 :Lundi 9 au Vendredi 13 mars 2026

	<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Mercredi 11 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
Hors d'œuvre	Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates ,échalotes)	Velouté de carottes 	Salade de riz 'Sombbrero'
Hors d'œuvre sans viande		Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux Morbier 'Enil de Poligny'	Sauté de porc aux pruneaux 	Filet de dinde jus aux herbes
Plat Principal	Filet de colin sauce Normande 		Œufs dur sauce morbier	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
Plat sans viande	Quenelles natures à la crème		Gratin de pommes de terre paysans 	Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
Accompagnement	Ebly bio 		Fromage blanc battu		
Produits Laitiers	Pont l'évêque 	Comté 'Enil de Poligny' 	Salade de fruits frais bio 	Yourt bio nature 'Enil de Poligny' 	Vache qui rit bio
Dessert	Compote 	Liégeois		Banane bio 	Orange*

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 12 :Lundi 16 au Vendredi 20 mars 2026

	<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Mercredi 18 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>MENU 'PRINTEMPS'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (œufs durs, maïs, cornichons)	Duo de carottes & panais vinaigrette	Pomelos & sucre	Radis & beurre	Salade vendéenne (rapé de chou blanc bio, surimi, dés de fromages)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	Omelette fraîche sauce au comté	Jambon grill sauce madère	Sauté de poulet sauce champignons de paris	Filet de colin sauce oseille	Bœuf aux légumes printanier
<u>Plat Principal</u>	Falafel de féves et coriandre	Fricassée de champignons de Paris à la crème	Pates bio	Haricots rouges à la tomate	Tarte aux légumes printanier
<u>Plat sans viande</u>	Lentilles au jus	Emmental bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés	
<u>Accompagnement</u>	Poêlée de légumes	Crème dessert chocolat	Orange bio		
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais nature sucré	urt aromatisé 'Enil de Poligny'			
<u>Dessert</u>	Ananas frais bio*	Compote pomme banane			Camembert bio*
					Clafoutis à la pomme

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 13 :Lundi 23 au Vendredi 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
<u>Hors d'œuvre</u>	Poie de pois chiche bio, pommes de terre , persil	Tri bio vinaigrette au fromage blanc	Salade verte	Velouté de patates douces & pommes de terre	Salade Coleslaw(carottes et chou blanc bio)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet sauce curry	Pavé de saumon frais sauce ciboulette	Gratin de pommes de terre a la saucisse fumée et fromage à raclette Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Roti de dinde jus au miel	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Haricots coco blanc sauce curry	Légumes à la provençale		Pois chiches aux épices colombo	
<u>Accompagnement</u>	Chou fleur aux oignons	Boulgour au beurre		Polenta au lait	Haricots plats persillés
<u>Produits Laitiers</u>	Tomme bio	Buche du Pilat	Yaourt nature bio	Fromage fondu 'fripon'	Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	Kiwi bio	Pomme cuite cannelle	Fruits au sirop	Poire bio	Tarte

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 MONTs DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 14 :Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril 2026

	<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Mercredi 1 avril</u>	<u>Jeudi 2 avril</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre	BIO Velouté de chou fleur	BIO Râpé de chou blanc bio	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Colombo de porc	Filet de poisson frais meunière	Steak haché*sauce barbecue	Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde
<u>Plat sans viande</u>	Duo de Haricots coco sauce curry	Egréné de pois chiche à la tomate	Pané de blé sauce barbecue		Falafel de féves à la sauce moutarde
<u>Accompagnement</u>	Carottes persillées	Epinards bio hachés béchamel	Purée de pommes de terre		Sémoule bio
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio sucré	Saint nectaire	Fromage blanc	Comté 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	Pomme bio	Gâteau au chocolat	Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot

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	Produit local
	Poisson frais	Au moins 1 aliment BIO dans la recette	Pêche durable		