



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>
<u>18/36 MOIS</u>	Macédoine de légumes & vinaigrette  	Quiche lorraine  Quiche fromage	Velouté de potiron à la muscade  	Râpe de chou blanc bio  	Céleri bio râpé sauce cocktail au fromage blanc  
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Egréné de pois chiche façon bolognaise	Filet de colin sauce tartare/Bouchée de blé sauce tartare	Escalope de dinde au jus / Quenelle nature à la tomate  	Sauté de porc aux 4 épices/Curry de pois chiche aux 4 épices  	Hachis Parmentier (boeuf bio)/Parmentier à l'Egréné de pois chiche
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Veau mixé	Colin mixé	Dinde mixée	Poulet mixé	Boeuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Torsades BIO	Jeunes Carottes Bio Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & épinards
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage blanc	Mini cabrette	Yaourt aromatisé	Brie
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Ananas BIO	Banane	Salade de fruits bio	Chausson aux pommes	Compote de Pommes
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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



CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 10 : Lundi 2 au Vendredi 6 mars 2026

	<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>18/36 MOIS</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette 	Macédoine & vinaigrette	Salade de lentilles 	Duo de choux râpés & vinaigrette 
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Longe de porc sauce rougail /Saucisse végétal sauce rougail 	Sauté de Poulet à la moutarde/Tortilla de pommes de terre 	Merlu sauce bisque/Lentilles à la tomate 	Nuggets de blé & ketchup 	Steak haché au jus/Crousty fromage 
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Poulet mixé	Merlu mixé	Agneau mixé	Boeuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Riz bio jaune	Choux-fleurs BIO en gratin	Coquillette au beurre	Carottes à la crème	Pommes de terre noisette
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pommes de terre et courgettes	Purée de pommes de terre et potiron	Purée de pommes de terre et carottes	Purée de pommes de terre et patates douces
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Camembert	Yaourt nature 'Enil de Poligny' 	Tomme grise	Yaourt nature	Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pommes BIO 	Crumble aux pommes 	Poire bio 	Clémentine BIO 	Crème dessert bio 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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	label rouge
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local	



CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## 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>
<u>18/36 MOIS</u>	Céleri* & sauce fromage blanc 	Betteraves râpées & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates, échalotes)	Velouté de carottes 	Salade de riz 'Sombbrero'
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion</u>	Filet de colin sauce Normande/Quenelle nature à la crème	Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux Morbier de Poligny'/Eufs dur sauce Morbier	Sauté de porc aux pruneaux	Filet de dinde jus aux herbes
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Colin mixé		Veau mixé	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Ebly bio		Gratin de pommes de terre paysans	Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre et carottes	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & potiron
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Pont l'évêque	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage blanc battu	Fromage bio nature 'Enil de Poligny'	Vache qui rit bio
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote	Gâteau maison	Salade de fruits frais bio	Banane bio	Orange*
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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



CUISINE DES MONTS 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>	<b>MENU 'PRINTEMPS'</b>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade de perles (œufs durs, cornichons) 	 Duo de carottes & panais vinaigrette 	 Pomelos & sucre	Radis & beurre 	 Salade vendéenne (rape de chou blanc bio, surimi, dés de fromages)
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Omelette fraîche sauce au comté	Jambon grill sauce mère/Falafel de fèves et coriandre	Sauté de poulet sauce champignons de paris/fricassée de champignons 	Filet de colin sauce oseille/Haricots rouges à la tomate 	 Bœuf aux légumes printanier/Tarte aux légumes
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Omelette mixée	Veau mixé	Poulet mixé	Colin mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	 Poêlée de légumes	Lentilles au jus	 Pâtes bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & carottes	purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & butternuts	Purée de pommes de terre & haricots verts
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Fromage frais nature	 Polinois 'Enil de Polinois'	 Emmental bio	 urt aromatisé 'Enil de Poligny'	 Camembert bio*
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	 Ananas frais bio*	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	 Orange bio	Clafoutis à la pomme
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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

<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	



CUISINE DES MONTS DU JURA  
GASTRONOMIE COLLECTIVE



## Semaine 13 : Lundi 23 au Vendredi 27 mars 2026

	<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Mercredi 25 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
<u>18/36 MOIS</u>	<b>Filet de pois chiche bio, pommes de terre, persil</b> 	<b>Carri bio vinaigrette au fromage blanc</b> 	<b>Carottes râpées &amp; vinaigrette</b> 	Velouté de patates douces & pommes de terre	Salade Coleslaw(carottes et chou) <b>blanc bio</b> 
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Filet de poulet sauce curry/haricots coco blanc au curry	Pavé de saumon frais sauce ciboulette/Légumes à la provençale	Gratin de pommes de terre a la saucisse fumée et fromage à raclette/Gratin Pdt fromage	Roti de dinde jus au miel/Pois chiches aux épices colombo	Galette végétale
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Poulet mixé	Saumon mixé	Boeuf mixé	Dinde mixée	Agneau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Chou fleur aux oignons	<b>Boulgour</b> au beurre		Polenta au lait	Haricots plats persillés
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots plats
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	<b>Tomme bio</b>	<b>Buche du Pilat</b>	<b>Yaourt nature bio</b>	Fromage fondu 'fripou'	<b>Comté 'Enil de Poligny'</b> 
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	<b>Banane bio</b>	Pomme cuite cannelle	Compote	<b>Poire bio</b>	Tarte
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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

<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	



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>18/36 MOIS</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre 	Velouté de chou fleur	Râpés de chou blanc bio 	Betteraves & vinaigrette 
<u>Principal 18/36 MOIS &amp; suggestion sans</u>	Colombo de porc/Duo haricots au curry	Filet de poisson frais meunière/ Egréné de pois chiche à la tomate	Steak haché*sauce barbecue/Pané de blé sauce barbecue	Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde/Falafel de fève à la sauce moutarde
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Poisson frais mixé	Boeuf mixé	Veau mixé	Poulet mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Carottes persillées	Epinards bio hachés béchamel	Purée de pommes de terre		Semoule bio
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & Potiron	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & patates douces
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Yaourt nature bio	Saint nectaire	Fromage blanc	Comté 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme bio	Gâteau au chocolat	Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>					

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