



Semaine 23 du :Lundi 1 au Vendredi 5 juin 2026

	<u>Lundi 1 juin 2026</u>	<u>Mardi 2 juin 2026</u>	<u>Mercredi 3 juin 2026</u>	<u>Jeudi 4 juin 2026</u>	<u>Vendredi 5 juin 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette & menthe fraîche 	Salade de lentilles estivale (tomates ,maïs, poivrons) 	Concombre bio au fromage blanc 	Macédoine de légumes & mayonnaise	 Salade Libanaise(pois chiche,boulgour,courgettes)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Longe de porc rôtie au miel et thym 	Filet de colin meunière sauce tartare 	Roti de veau sauce aux champignons de paris	 Spaghettis bio	Pané de blé & épinards
<u>Plat sans viande</u>	Omelette beurre ciboulette	Nuggets de blé sauce tartare	Quenelle nature aux champignons	à l'égrène de pois	
<u>Accompagnement</u>	 Pommes vapeur 	Petits pois & carottes	Polenta au lait 	 à la Bolognaise	Duo haricots verts & beurre 
<u>Produits Laitiers</u>	 Pénitent 'Enil de Poligny'	Brie pasteurisé	Buche du Pilat	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Fromage frais nature
<u>Dessert</u>	Compote pommes coings	Nectarine (selon disponibilité) 	Fruits au sirop	Veloute fruits	Abricot (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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins un aliment bio dans la recette	 Pêche durable	



CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 24 du :Lundi 8 au Vendredi 12 juin 2026



	Lundi 8 juin 2026	Mardi 9 juin 2026	Menu Soleil 10 juin 2026	Jeudi 11 juin 2026	Vendredi 12 juin 2026
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe fraîche 	Salade de pommes de terre & cornichons 	Salade haricots verts façon niçoise 	Carottes* et fenouil râpées 	Concombre & tomates bio
Hors d'œuvre sans viande				vinaigrette	vinaigrette
Plat Principal	Bœuf sauce aux olives & à la tomate 	Jambon sauce moutarde 	Pilons de poulets marinés tex Mex 	cubes de Couin aux trois cereales mayonnaise aux fromages blanc & fines herbes	Parmentier à
Plat sans viande	Lentilles olives & tomates	Galette de boulgour pois chiche emmental	Saucisse végétale tex Mex	Bouchée blé tomate basilic	
Accompagnement	Carottes beurre à l'origan	Courgettes à la Sétoise 	Pommes de terre sautées	Epinards	L'égrené végétal
Produits Laitiers	Yaourt nature bio	Saint nectaire	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Tomme blanche	Fromage portion
Dessert	Pêche (selon disponibilité)	Pomme bio 	Cerises (selon disponibilité) 	Eclair chocolat	Compote pommes fraises

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

LOGOS		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins un aliment Bio dans la recette		Pêche durable		



Semaine 25 du :Lundi 15 au Vendredi 19 juin 2026

	Lundi 15 juin 2026	'Allez les bleus' 16 juin 2026	Mercredi 17 juin 2026	Jeudi 18 juin 2026	Vendredi 19 juin 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Betteraves rouges bio râpées & vinaigrette au basilic	Pizza tomate fromage	Pastèque *	Radis & beurre	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>		France-Sénégal			
<i>Plat Principal</i>	Chipolatas*(label rouge)	Quenelles nature sauce crème & comté 'Enil Poligny'	Sauté d'agneau façon Navarrin	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Poisson frais sauce normande
<i>Plat sans viande</i>	Omelette piperade		Crêpes aux champignons	Clafoutis tomates chèvre	Galette végétale
<i>Accompagnement</i>	Coquillettes au beurre	Haricots verts persillés	Semoule bio aux petits pois	Jeunes carottes au bouillon de légumes	Cœur de blé
<i>Produits Laitiers</i>	Carré frais	Polinois 'Enil de Poligny'	Saint Paulin	Yaourt bio nature	Mimolette
<i>Dessert</i>	Kiwi gold	Abricot	Ananas au sirop & menthe fraîche	Beignet à la framboise	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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Produit français		Label rouge		Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...		Produits Frais		Menus alternatif
		Poisson frais		Produit local		Au moins un aliment bio dans la recette		Pêche durable		



Semaine 26 du :Lundi 22 au Vendredi 26 juin 2026

	<u>Allez les bleus' 22 juin 2026</u>	<u>Mardi 23 juin 2026</u>	<u>Mercredi 24 juin 2026</u>	<u>Jeudi 25 juin 2026</u>	<u>Allez les Bleus' 26 juin 2026</u>
Hors d'œuvre	Salade de haricots rouges & poivrons vinaigrette tex Mex	Tzatziki de Concombres à l'aneth	Céleri rémoulade aux agrumes	Salade verte	Melon
Hors d'œuvre sans viande	France-Irak France -Norvège	Menu 'estival'	Menu Chez mamie		
Plat Principal	Omelette fraiche à la sauce tomate	Colin sauce aux capres	Cordon de volaille	Lasagnes	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
Plat sans viande		Quenelles natures aux capres	Cordon végétarien	Lasagnes végétariennes	Œuf à la moutarde à l'ancienne
Accompagnement	Riz aux épices paella	Blettes et Pommes de terre persillées	Ratatouille niçoise	à la bolognaise	Pommes de terre rissolées
Produits Laitiers	Buchette aux laits mélangés	Camembert bio	Comté "Enil de Poligny"	Buche de Pilat	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'
Dessert	Pomme bio de région	Tarte au citron	Entremet aux fruits	Compote poires	Duo pêches pommes au sirop

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

LOGOS	Produit français	Label rouge	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit local	Au moins un aliment bio dans la recette	Pêche durable	



Semaine 27 du :Lundi 29 juin au Vendredi 3 juillet 2026

	Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Menu 'Bourgogne' 1 juillet	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026
<i>Hors d'œuvre</i>	Salade de coco blanc & pois chiche  bio	Tomates bio* & vinaigrette au  basilic 	Courgettes rapees vinaigrette au fromage blanc & moutarde de  Dijon 	Radis & beurre demi sel 	 Repas froid
<i>Hors d'œuvre sans viande</i>					
<i>Plat Principal</i>	Pané végétal & sauce type aioli	Saucisse Knack	Roti de veau sauce crème à l'époisses 	Poisson sauce aux agrumes	POKEBALL <small>CRUDITES, SALADE FECULENT, OEUF DUR</small>
<i>Plat sans viande</i>		Saucisse végétale	Crêpes comté	Boulette de blé tomate basilic	
<i>Accompagnement</i>	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Tagliatelles au beurre 	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre) 	 <u>Yaourt à boire</u>
					
<i>Produits Laitiers</i>	Tomme blanche	Cantal AOP*	 Battus nature bio	 Crème dessert bio	<u>Compote gourde</u>
<i>Dessert</i>	 Nectarine bio 	 Compote	Dés de poires au sirop cassis	& 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 <i>Produit français</i>	 <i>Label rouge</i>	 <i>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</i>	 <i>Produits Frais</i>	 <i>Menus alternatif</i>
	 <i>Poisson frais</i>	 <i>Produit local</i>	 <i>Au moins un aliment bio dans la recette</i>	 <i>Pêche durable</i>	