CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 45 :Lundi 2 au Vendredi 6 novembre 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
18/36 MOIS	Chou blanc Bio râpée vinaigrette	Salade de perles ,maïs ,œuf dur, cornichons	Haricots verts HVE,oignons grillés en salade	Carottes râpées & vinaigrette	Velouté de patate douce & pomme de terre
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Plat Principal 18/36 MOIS	Bœuf français façon bourguignon/Curry d'épeautre au jus brun	Pané de petits légumes sauce cocktail	Gratin de coquillettes au jambon/au potiron	Chili con carné/chili sin carne	e poisson sauce ciboulette/Omelette et beurre ciboulette
Plat Principal - 18 mois	Bœuf nature au jus	Saumon nature	Agneau nature au jus	Bœuf nature au jus	Poisson nature
Accompagnement 18/36 MOIS	Pommes rösti	Carottes bio persillées	Comté râpé	Riz façon pilaf	Brocolis bio à la tomate
Purée - 18 MOIS	Purée de courgettes & pommes de terre	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de potiron & petites pâtes	Purée de haricots verts & pommes de terre	Purée de butternut & pommes de terre
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Buche du Pilat	Comté 'Enil de Poligny'	Yaourt bio nature	Camembert bio	Fromage blanc
Dessert 18/36 MOIS	Compote de poires	Fruit (à définir)	Orange bio	Fruit (à définir)	Cake au yaourt
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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
Les p'tits PLUS

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

GPS GOÛT PLANÈTE SANTÉ

Semaine 47 :Lundi 16 au Vendredi 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
18/36 MOIS	Taboulé	Salade de chou chinois	Panier feuilleté champignons	Œuf dur vinaigrette	Salade de pépinettes HVE
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		ANIMATION	LA DECOUVERTE !
Plat Principal 18/36 MOIS	Filet de poisson sauce oseille/Chili d'haricots blanc maïs & patate douce	Gnocchi à la sauce tomate gratiné au comté	Sauté de dinde française sauce crème & légumes /Bolognaise végétale sauce crème & légumes	Quenelles de brochet sauce Nantua /Quenelles nature sauce crème tomate	Filet de volaille française sauce curry & lait de coco/Clafoutis de légumes curry & lait coco
Plat Principal - 18 mois	Poisson nature	Bœuf nature au jus	Dinde nature au jus	Poisson nature	Volaille nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Haricots verts HVE persillés	Clic vert	Purée de potiron	Pommes boulangères	Petits pois & carottes
Purée - 18 MOIS	Purée de haricots verts & pommes de terre	Purée de courge & semoule fine	Purée de potiron & pommes de terre	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de petits pois & pommes de terre
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature 'Enil de Poligny'	Crème dessert chocolat &	Petits suisse	Battus nature bio	Brie pasteurisé
Dessert 18/36 MOIS	Orange bio	Madeleine	Banane bio	Cake aux pralines roses	Kiwi bio
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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
Clic vert Menu alternatif
label rouge
Poisson frais
Au moins 1 aliment BIO dans la recette
Pêche durable
Produit local
Les p'tits PLUS

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

GPS GOÛT PLANÈTE SANTÉ

Semaine 46 :Lundi 9 au Vendredi 13 novembre 2026

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
18/36 MOIS	Betteraves rouges bio vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange		Céleri bio sauce fromage blanc	Salade de pommes de terre bio HVE
	COMME CHEZ MAMIE	EN BATEAU		L ALTERNATIF	COMME CHEZ MAMIE
Plat Principal 18/36 MOIS	Roti de porc français & HVE sauce moutarde/falafel de pois chiche sauce moutarde	Colin pané aux 3 céréales sauce tartare/saucisse végétarienne		Tajine de légumes & pois chiche bouillon épicé	Veau sauce forestière /Quenelle nature sauce forestière
Plat Principal - 18 mois	Volaille nature au jus	Colin nature		Bœuf nature au jus	Veau nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Lentilles	Epinards hachés béchamel	FERIE	Semoule bio	Gratin de choux- fleurs au comté
Purée - 18 MOIS	Purée de potiron & semoule fine	Purée d'épinards & pommes de terre		Purée de blanc de poireaux & pommes de terre	Purée de courgettes & petites pâtes
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Tomme blanche	Polinois 'Enil de Poligny'		Fromage portion	Fromage frais
Dessert 18/36 MOIS	Clémentine (sous réserve)	Tarte citron		Compote pomme abricot	Pomme bio
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté		Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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

Les p'tits PLUS

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

GPS GOÛT PLANÈTE SANTÉ

Semaine 48 :Lundi 23 au Vendredi 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
18/36 MOIS	Velouté au brocolis & fromage frais	Salade aux trois céréales	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Céleri bio au fromage blanc	Rapé de choux rouge & betteraves
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	COMME CHEZ MAMIE
Plat Principal 18/36 MOIS	Omelette fraiche sauce safranée	Jambon sauce barbecue /Emincé veggie sauce barbecue	Sauté de veau français à la sauce grand veneur/ Fricassée de champignons à la crème	Filet de colin meunière mayonnaise à l'estragon/Colombo de légumes et fruits secs	Lasagnes au bœuf/ Lasagnes aux légumes grillés
Plat Principal - 18 mois	Omelette nature	Poulet nature au jus	Veau nature au jus	Colin nature	Bœuf nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Riz pilaf	Haricots plats sautés à l'ail	Patatoes	Trio de légumes automnal (carottes bio ,navet & chou romanesco)	
Purée - 18 MOIS	Purée d'épinards & riz	Purée de haricots plats & pommes de terre	Purée de courgettes & pommes de terre	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de potiron & semoule fine
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Cantal jeune AOP	Yaourt nature	Comté 'Enil de Poligny'	Pénitent 'Enil de Poligny'	Fromage portion bio
Dessert 18/36 MOIS	Pomme de région (sous réserve)	Clementine bio (sous réserve)	Salade de fruits frais	Cake au cacao	Compote pomme banane
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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

Les p'tits PLUS

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 49 :Lundi 30 novembre au Vendredi 4 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
18/36 MOIS	Lentilles en salade françaises	Salade coleslaw	Carottes rapées & vinaigrette	Potage Dubarry (poireaux ,chou-fleur)	Betteraves cubes & vinaigrette basilic
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
Plat Principal 18/36 MOIS	Haut de cuisse de poulet français au jus/Curry de pois chiche et tomates au lait de coco	Quenelles nature sauce tomate	Saucisse fumée sauce fromagère/Saucisse végétale sauce fromagère	Gratin aux deux poissons (colin & saumon)/Poêlée de riz aux haricots rouges	Gardiane de bœuf/Falafels de fèves au jus
Plat Principal - 18 mois	Poulet nature au jus	Quenelles nature	Dinde au jus nature	Poisson nature	Bœuf nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Carottes au bouillon curry	Coquillette bio	Petits pois à la française	Pommes de terre vapeur	Boulgour bio à la brunoise de légumes
Purée - 18 MOIS	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de potiron & petites pâtes	Purée de petits pois & pommes de terre	Purée d'haricots verts & pommes de terre	Purée d'épinards & semoule fine
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Saint Paulin	Yaourt bio nature	Gateau chocolat façon 1001 repas	Buche du Pilat	Velouté nature
Dessert 18/36 MOIS	Poire bio de BFC (sous réserve)	Ananas frais	& crème anglaise	Orange bio	Banane bio
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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
Les p'tits PLUS

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

GPS GOÛT PLANÈTE SANTÉ

Semaine 50 :Lundi 7 au Vendredi 11 décembre 2026

	Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
18/36 MOIS	Macédoine de légumes & vinaigrette	Salade de chou chinois & vinaigrette	Céleri bio & vinaigrette	Duo de carottes & panais râpées & vinaigrette	Potage parmentier
	LES EPICES	L ALTERNATIF		LE POISSON	COMME CHEZ MAMIE
Plat Principal 18/36 MOIS	auté de dinde française sauce aux épices colombo/Légumes au bouillon colombo	Mélange d'haricots blancs maïs & patates douce	Spaghetti bio	Filet de colin sauce aux agrumes/Omelette beurre ciboulette	Poulet Crousty sauce tartare/Nuggets végétal sauce tartare
Plat Principal - 18 mois	Dinde nature au jus	Veau nature au jus	Bœuf nature au jus	Colin nature	Poulet nature au jus
Accompagnement 18/36 MOIS	Purée de pomme de terre	Semoule bio	à la bolognaise /à l'égrené de pois chiche bio fromage râpé	Potiron & pommes de terre à la béchamel	Haricots verts HVE persillés
Purée - 18 MOIS	Purée de courgettes & pommes de terre	Purée de butternut & semoule fine	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de potiron & pommes de terre	Purée d haricots verts & pommes de terre
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Yaourt nature	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage frais
Dessert 18/36 MOIS	Clémentine bio	Crème dessert vanille et biscuit	Poire cuite jus quatre épices	Compote bio	Pomme bio de région
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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* — *Les p'tits PLUS*

CUISINE DES MONTS DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 51 du :Lundi 14 au Vendredi 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
18/36 MOIS	Pomelos & sucre	Salade de mini pennes & olives vertes	Timbale de betteraves bio et chévre frais	Velouté de céleri & pomme de terre	Bouchée fromagère
	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	MENU FESTIF	L ALTERNATIF	MENU DE FETES DE FIN DANNEE
Plat Principal 18/36 MOIS	Boulettes de bœuf sauce acidulée au ketchup/Haricots rouge sauce acidulée au ketchup	Sauté de porc aux champignons/Galette végétale	Escalope de volaille sauce comté/Égrené de pois chiche sauce comté	Gnocchis à la semoule de blé bio sauce tomate & basilic	Saumon frais sauce écrevisse/Œufs brouillés aux champignons
Plat Principal - 18 mois	Bœuf nature au jus	Lapin nature au jus	Volaille nature au jus	Veau nature au jus	Saumon nature
Accompagnement 18/36 MOIS	Blé bio aux petits légumes	Brocolis & chou fleur	Pommes campagnarde	Rclic vert	Riz trois couleurs
Purée - 18 MOIS	Purée de potiron & riz	Purée d'haricots beurre & pommes de terre	Purée de carottes & pommes de terre	Purée de blancs de poireaux & pommes de terre	Purée de butternut & pommes de terre
Produits Laitiers 18/36 MOIS	Tomme blanche	Velouté nature	Vache qui rit bio	Crème dessert &	Saint Savin 'enil de Poligny'
Dessert 18/36 MOIS	Fruit (à définir)	Clémentine bio	Salade de fruits	Palet breton	Bûche pâtissière & papillote
Laitage/Compote - 18 MOIS	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature /Compote sans sucre ajouté	Produit laitier nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jéromine 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

Les p'tits PLUS