



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE



Semaine 36 :Lundi 1 au Vendredi 5 Septembre 2025

	Lundi 1 septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées au citron  	Betteraves bio râpées sauce rémoulade  	Courgettes râpées & vinaigrette safrané  	Salade haricots verts (œuf dur, tomates, oignons)  	Salade de pommes de terre bio  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Steak haché sauce barbecue 	Filet de dinde au jus 	Sauté de porc 'label rouge' sauce moutarde 	Chili aux haricots rouges	Filet de poisson sauce aux capres 
<u>Plat sans viande</u>	Curry de légumes au thym 	Légumes sautés au boulgour	Polenta aux légumes	Boulgour bio façon pilaf	Gnocchi à la sauce provençale
<u>Accompagnement</u>	Coquillette au beurre	Gratin de pommes de terre 	Poêlée de légumes 		Ratatouille 
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert 	Edam bio 	Saint nectaire 	Fromage portion	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	Compote 	Melon	Cake au cacao	Kiwi gold 	Banane  

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	