

## Semaine 19 du :Lundi 5 au vendredi 9 mai 2025

	<u>Lundi 5 mai 2025</u>	<u>Mardi 6 mai 2025</u>	<u>Mercredi 7 mai 2025</u>	<u>Jeudi 8 mai 2025</u>	<u>Vendredi 9 mai 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade de pommes de terre vinaigrette & échalotes 	Salade provençale (chou,courgettes,maïs,tomates) 	Haricots verts bio & vinaigrette		Salade de petit épeautre bio* 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Cordon bleu	Pates* à la bolognaise 	Colin à la tomate 	<b>Férialé</b>	Sauté de poulet sauce curry
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Bœuf mixé	Colin mixé		Poulet mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Petits pois & carottes au jus	 Delic Vert	Riz bio* pilaf		Poêlée de légumes
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron		Purée de pommes de terre & tomates
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Fromage portion	Yaourt nature	Comté 'Enil de Poligny'		Brie
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote bio*	Liégeois	 Kiwi bio*		Banane bio* 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté		Petits suisses 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 20 du :Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2025

	<u>Lundi 12 mai 2025</u>	<u>Mardi 13 mai 2025</u>	<u>Mercredi 14 mai 2025</u>	<u>Jeudi 15 mai 2025</u>	<u>Vendredi 16 mai 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Melon 	Carottes râpées* & vinaigrette 	Concombre* & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pâtes* & oignons rouge, vinaigrette 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Filet de poisson meunière & citron 	 Chili con carne	 Longe de Porc rôtie	 Colin sauce aux olives	Quenelle nature sauce fromagère
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Saumon mixé	Bœuf mixé	Porc/dinde mixé	Colin mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Pommes de terre parisienne persillées	Riz* pilaf	Courgettes* à la tomate	Semoule*	Jeunes carottes
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de riz & épinards	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Camembert	Saint nectaire	Edam	Yaourt bio*	Tomme blanche
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Yaourt	Fraises 	Muffins aux fruits rouges	Fruits au sirop	Pomme bio* 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Velouté nature/compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc bio/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Faisselle/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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				



**CUISINE DES MONTS DU JURA**  
GASTRONOMIE COLLECTIVE

## Semaine 21 du :Lundi 19 au Vendredi 23 mai 2025

	<u>Lundi 19 mai 2025</u>	<u>Mardi 20 mai 2025</u>	<u>Mercredi 21 mai 2025</u>	<u>Jeudi 22 mai 2025</u>	<u>Vendredi 23 mai 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade portugaise(Pomme de terre ,pois chiche, thon olives) 	Céleri râpé rémoulade 	Salade de pates	Tomates & mozzarella vinaigrette au basilic 	Salade verte dés de fromage & croutons 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de dindonneau jus au miel 	Cube colin trois céréales	Steak haché au jus	Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchi bio* à la sauce tomate
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Dinde mixée	Colin mixé	Boeuf mixé	Poulet mixé	Veau mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Haricots Plats persillés	Pennes bio*	Petits pois au pesto & basilic	Ratatouille fraîche 	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & haricots plats	Purée de pommes de terre & blettes	Purée de pomme de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Brie	Camembert*	Yaourt nature bio	Fromage portion*	Emmental râpé
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Kiwi bio* 	Compote bio*	Ananas bio 	Tarte citron	Pomme
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Battu nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif

## Semaine 22 du :Lundi 26 au Vendredi 30 mai 2025

	<u>Lundi 26 mai 2025</u>	<u>Mardi 27 mai 2025</u>	<u>Mercredi 28 mai 2025</u>	<u>Jeudi 29 mai 2025</u>	<u>Vendredi 30 mai 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Carottes râpées* & vinaigrette à l'estragon 	Pate en crouste et cornichon	Radis & beurre 		
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Sauté de bœuf à la provençale 	Filet de poisson sauce curry	Gratin de coquillettes au jambon	<b>FERIE</b>	Fermeture
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Boeuf mixé	Cabillaud mixé	Porc/dinde mixé		
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Pommes de terre aux petits pois 	Chou fleur au beurre			
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de petits pois & pommes de terre	Purée de pommes de terre & patates douces	Purée de pommes de terre & blanc de poireaux		
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Polinois 'enil de Poligny' 	Yaourt aromatisé	Camembert		
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Compote	Fruit de saison (nectarine sous réserve) 	Pomme au four cannelle 		
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt bio nature/Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Petit suisse 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				
				

## Semaine 23 du :Lundi 2 au Vendredi 6 juin 2025

	<u>Lundi 2 juin 2025</u>	<u>Mardi 3 juin 2025</u>	<u>Mercredi 4 juin 2025</u>	<u>Jeudi 5 juin 2025</u>	<u>Vendredi 6 juin 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Tarte au fromage	Tomates bio* & vinaigrette 	Melon 	Salade verte & vinaigrette 	Taboulé 'semoule bio'
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Boule de bœuf au jus	Cappelletti au fromage 	Poisson meunière & sauce tartare	Sauté de dinde tandoori	Filet de poisson sauce citron
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Boeuf mixé	Veau mixé	Colin mixé	Dinde mixée	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Gratin de courgettes*et pommes de terre 	 D'clie Vert	Carottes bio persillées 	Riz pilaf bio	Duo haricots verts bio & beurre
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pâtes & carottes	Purée de riz & haricots beurre	Purée de pommes de terre & haricots verts
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Yaourt nature bio	Fromage portion bio	Fromage blanc* battus nature	Comté 'Enil de Poligny'	Cantal AOP 
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pêche 	compote	Cake au cacao	Compote Pommes fraises*	Abricot 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaour bio nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Battus nature/Compote sans sucre ajouté	Petits suisses /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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 24 du :Lundi 9 au Vendredi 13 juin 2025

	<u>Lundi 9 juin 2025</u>	<u>Mardi 10 juin 2025</u>	<u>Mercredi 11 juin 2025</u>	<u>Jeudi 12 juin 2025</u>	<u>Vendredi 13 juin 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>		Salade de pommes de terre (tomates ,maïs, concombres) 	Salade haricots verts façon niçoise	Carottes * et fenouil râpées vinaigrette 	Concombre bio & vinaigrette 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	<b>LUNDI DE</b>	Jambon sauce moutarde 	Sauté de veau marengo	Colin aux trois céréales	Parmentier
<u>Plat Principal - 18 mois</u>		Porc /dinde mixé	Veau mixé	Colin mixé	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	<b>PENTECOTE</b>	Bohémienne de courgettes 	Pates au beurre	Epinards	Végétal 
<u>Purée - 18 MOIS</u>		Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & tomates
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Saint nectaire 	Fromage portion	Tomme	Yaourt	
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme bio 	Cerises 	Eclair	Compote	
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>		Petits suisses /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 25 du :Lundi 16 au Vendredi 20 juin 2025

	<u>Lundi 16 juin 2025</u>	<u>Mardi 17 juin 2025</u>	<u>Mercredi 17 juin 2025</u>	<u>Jeudi 18 juin 2025</u>	<u>Vendredi 19 juin 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Betteraves rouges bio & vinaigrette 	Salade de petit épeautre	Pastèque *	Radis & beurre 1/2 sel 	Carottes* & artichauts vinaigrette ail & fines herbes 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	 Chipolatas*(label rouge)	Galette végétal	 Dinde sauce rougail & curry	 Longe de porc* (label rouge) au jus	Poisson à la tomate
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Porc/Dinde mixé	Bœuf mixé	Dinde mixée	Veau mixé	Colin mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Blé bio façon pilaf	Petits pois & carottes	Coquillettes bio*
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & courgettes
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Carré frais	Comté 'Enil de Poligny'	Petit suisse	Yaourt bio nature	Mimolette
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Nectarine 	 Kiwi bio* 	Ananas au sirop	Beignet abricot	Salade de fruits frais* 
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature /Compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature/Compote sans sucre ajouté	Faisselle/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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	

## Semaine 26 du :Lundi 23 au Vendredi 27 juin 2025

	<u>Lundi 23 juin 2025</u>	<u>Mardi 24 juin 2025</u>	<u>Mercredi 25 juin 2025</u>	<u>Jeudi 26 juin 2025</u>	<u>Vendredi 27 juin 2025</u>
<b>18/36 MOIS</b>	Macédoine de légumes & vinaigrette	Concombre & tomates* & vinaigrette ciboulette	Cake au fromage	Salade verte	Pastèque bio
					
<b>Plat Principal 18/36 MOIS</b>	Quenelles nature sauce aurore	Poisson meunière & citron	Tortilla (œuf, pommes de terre ,oignons)	Spaghettis	Haut de cuisse de poulet rôti
<b>Plat Principal - 18 mois</b>	Dinde mixée	Saumon mixé	Veau mixé	Bœuf mixé	Poulet mixé
<b>Accompagnement 18/36 MOIS</b>	Riz bio façon pilaf *	Blettes provençale	Courgettes à la sétoise	à la bolognaise	Pommes de terre rissolées
<b>Purée - 18 MOIS</b>	Purée de riz & épinards	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes
<b>Produits Laitiers 18/36 MOIS</b>	Buchette aux laits mélangés	Camembert	Comté "Enil de Poligny"	Emmental râpé	Yaourt
<b>Dessert 18/36 MOIS</b>	Pêche * 	Crumble aux pommes	Abricots	Compote	Poire au sirop
<b>Laitage/Compote - 18 MOIS</b>	Velouté nature/compote sans sucre ajouté	Petit suisse nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				

	<u>Lundi 30 juin 2025</u>	<u>Mardi 1 juillet 2025</u>	<u>Mercredi 2 juillet 2025</u>	<u>Jeudi 3 juillet 2025</u>	<u>Vendredi 4 juillet 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Salade de coco blanc & pois chiche bio 	Tomates bio* & vinaigrette au basilic 	Courgettes à la grecque	Radis & beurre demi sel  	Melon 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Pané végétal & sauce type aïoli	Steak haché sauce barbecue	Roti de veau au jus	Cordon veggio	Saumon sauce beurre blanc
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Colin mixé	Bœuf mixé	Veau mixé	Dinde mixée	Saumon mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Haricots verts persillés	Flageolets & carottes	Pommes röstli	Légumes à la provençale (poivrons ,aubergine ,courgettes, pommes de terre)	Riz pilaf
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pates & épinards	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & potiron
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Tomme blanche	Cantal AOP*	Battus nature	Vache qui rit bio	Yaourt nature
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme bio * 	compote	Dés de poires au sirop cassis	Poire	Fruit (à définir)
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaour bio nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Battus nature /Compote sans sucre ajouté	Velouté nature/Compote sans sucre ajouté	Petit suisse 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 Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais		Produit contenant au moins un produit bio	
	La Région à du Gout		Produit fermier ou produit de la ferme	
				Produit local
				Produit local