



CUISINE DES MONTS DU JURA
Le restaurant collectif

Semaine 20 du : Lundi 12 au Vendredi 16 mai 2025

	Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre <i>Gestion sans porc/viande</i>	Melon 	Carottes râpées* & vinaigrette 	Concombre* & sauce fromage blanc ciboulette 	Radis & beurre 	Salade de pâtes* & oignons rouge, vinaigrette
Plat Principal <i>Gestion sans porc/viande</i>	Filet de poisson meunière & citron  <i>Filet de poisson meunière / Croustif fromage</i>	Chili con carne 	Longe de Porc rôtie  <i>Nuggets de blé</i>	Colin sauce aux olives  <i>Colin sauce aux olives / Cruf à la tomate</i>	Quenelle nature sauce fromagère
Accompagnement	Pommes de terre parisiennes persillées 	Riz* pilaf	Courgettes* à la tomate 	Semoule*	Jeunes carottes 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Camembert	Saint nectaire	Edam	Yaourt bio*	Tomme blanche
Dessert	Yaourt aromatisé	Fraises 	Muffins aux fruits rouges	Fruits au sirop	Pomme bio* 
Pain					

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 DESRAUX 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	