

CUISINE DES MONTS DU JURA RESTAURANT COLLECTIF	Lundi 11 novembre 2024	Mardi 12 novembre 2024	Mercredi 13 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024	Vendredi 15 novembre 2024
Hors d'œuvre		Salade d'Ebly maïs & tomates 	Betteraves rouges bio & vinaigrette 	Salade riz & avocats	Céleri bio rémoulade 
<small>Gestion sans porc/viande</small>					
Plat Principal		Cordon bleu de volaille	Knack	Panini à la	Cappelletti aux fromages
<small>Gestion sans porc/viande</small>		<small>Cordon volaille / Omelette</small>		<small>Agencé de pois chiche aux patissons</small>	
Accompagnement	FERIE	Petits pois & carottes	Purée	Viande kebab & tomates	Coulis de tomates
Accompagnement				STREET FOOD	
Produits Laitiers		fromage blanc nature sucré bio	Savaron		Biscuit &
Dessert		Ananas 	Compote bio	Yaourt à boire vanille	Crème dessert

CUISINE DES MONTS DU JURA RESTAURANT COLLECTIF	Lundi 18 novembre 2024	Mardi 19 novembre 2024	Mercredi 20 novembre 2024	Jeudi 21 novembre 2024	Vendredi 22 novembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes & vinaigrette	Salade de chou rouge * 	Velouté de panais et pommes de terre 	Carottes râpées & * Vinaigrette (*Carottes Bio) 	Salade mexicaine
<small>Gestion sans porc/viande</small>					
Plat Principal	Longe de porc sauce aux poivrons 	Quenelles de volaille sauce duxelles	Dos de colin sauce oseille 	Hachis parmentier 	Sauté de bœuf façon bourguignon 
<small>Gestion sans porc/viande</small>	Crousty fromage	<small>Quenelles de volaille sauce duxelles / nature sauce duxelles</small>	<small>Dos de colin l'oseille / Oeufs béchamel</small>	<small>Sauté de bœuf façon bourguignon / Croisillon champignons</small>	
Accompagnement	Haricots plats persillés	Riz pitaf	Ebly	aux légumes	Jardinière de Légumes 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Mimolette	Camembert	Yaourt Bio nature	Saint Paulin	Fromage fondu "type samos"
Dessert	Pomme bio 	Flan caramel	Kiwi Bio 	Fruits au sirop léger	Eclair chocolat

CUISINE DES MONTS DU JURA RESTAURANT COLLECTIF	Lundi 25 novembre 2024	Mardi 26 novembre 2024	Mercredi 27 novembre 2024	Jeudi 28 novembre 2024	Vendredi 29 novembre 2024
Hors d'œuvre	Râpé de chou blanc, Pommes* & vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de chou fleur & vinaigrette	Potage de Légumes 	Salade verte & endives vinaigrette 
<small>Gestion sans porc/viande</small>					
Plat Principal	 Sauté de dinde au jus	Cube de poisson sauce crème et curry 	Crêpes jambon emmental 	Haut de cuisse de Poulet rôti 	Gnocchi sauce 
<small>Gestion sans porc/viande</small>	Sauté de dinde/Quenelle nature	<small>Cube de poisson sauce crème et curry / Nuggets de blé</small>	<small>/ Crêpes emmental</small>	<small>Haut de cuisse de Poulet rôti / Tarte tomate chèvre</small>	
Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts bio persillés	Pommes de terre rissolées 	Pâtes au beurre	au comté 
Accompagnement					
Produits Laitiers	Brie pasteurisé	Fromage frais nature sucré	Comté 	Tomme bio	Vache qui rit bio
Dessert	Compote Pomme bio	Banane Bio 	Ananas bio frais 	Liégeois	Cake noix de coco maison