

MENU SEMAINE N°23 DU LUNDI 07 JUIN 2021 AU DIMANCHE 13 JUIN 2021

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
Salade méditerranéenne		Salade jurassienne		Salade de moules aux oranges		Salade méli mélo		Salade nicoise	
Pamplemousse		Houmous		Duo de concombre et tomate à la fête		Pizza au fromage		Macédoine mayonnaise	
Carottes râpées et jus d'orange		Terrine de canard aux figues						Clafoutis aux carottes, à la ciboulette et au sésame	
Croque au tofu à la provençale		Boulettes d'agneau à la tomate		Tortellini au boeuf		Sauté de porc aigre douce		Piccata de dinde	
Pane du fromager		Colombo de poisson		Tortellini au fromage		Pavé de saumon		Coquille de la mer	
Poêlée du chef		Courgettes aux herbes				Ratatouille		Purée de brocolis au chèvre	
Macaroni		Coeur de blé pilaf				Riz basmati créole		Pomme noisette	
Panaché de yaourts		Panaché de yaourts		Panaché de yaourts		Panaché de yaourts		Panaché de yaourts	
Assortiment de fromage		Morbier		Reblochon		Comté		Chevrotin	
Corbeille de fruits		Pêches façon melba		Fraises au sucre		Pavlova framboise		Compote	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général



MENU SEMAINE N°22 DU LUNDI 31 MAI 2021 AU VENDREDI 04 JUIN 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade jurassienne 7.	Salade poulet soja 2-4-6.	Salade Montbelliarde 10-3-12.	Salade méli mélo 	Salade d'avocats
Tomates mozzarella 7.	Pamplemousse 	Salade d'artichaut et tomate	Salsa de concombres 12.	Soja au thon 10-3-4-12.
Oeufs durs mayonnaise 10-3-12.	Maquereau à la tomate 10-4.	Betteraves	Assiette de mortadelle 8-7-10.	Feuilleté au fromage 1-7-3.
Aiguillette de poulet pané 1.	Merguez 	Pilon de poulet	Sauté de canard au miel et au citron 2-4-6.	Chili sin carne
Croustillant de saumon 15.	Couscous végétarien 9-1.	Blanquette de poisson 2-9-7-14-3-4-12.	Merlu vapeur 4.	
Haricots verts vapeur 7.	Tajine de légumes	Carottes fondues 	Gratin de choux fleurs 1-7.	Poivrons mais 
Purée de pomme de terre 7.	Semoule 9-1-7.	Gratin dauphinois	Pépinettes 9-1.	Riz basmati créole 7.
Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.	Panaché de yaourts 7.
Assortiment de fromage 7.	Abondance 7.	Camembert 7.	Reblochon 7.	Buche du pilat 7.
Corbeille de fruits 	Fraises au sucre	Crème dessert chocolat 7.	Cake à la praline rose 8-1-7-3.	Compote
		Pêche	Prune	Pomme de saison
Pain 	Pain 1.	Pain 1.	Pain 1.	Pain 1.

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

