

MENU ADULTES OCTOBRE 2025



03 84 43 32 21



Menus établis sous réserve d'approvisionnement



Viande française

		mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre	samedi 4 octobre	dimanche 5 octobre
		Salade de pâtes BIO aux légumes	Terrine de légumes	Céleri rémoulade BIO	Macédoine de légumes	Pâté croûte cornichon
		Filet de poisson meunière	Sauté de porc sauce forestière	Sauté de volaille sauce cancoillotte	Filet de poisson sauce marseillaise	Cuisse de canette aux olives
		Ratatouille	Poelée du marché	Coquillettes semi-complètes BIO	Pomme vapeur BIO	Poelée brocolis/champignons
		Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Tomme des Pyrénées	Mini roitelet	Petit Vigneron
		Prune	Tartelette amandine pêche maison	Pomme BIO de Sellières	Banane BIO	Gâteau au chocolat maison
lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre	samedi 11 octobre	dimanche 12 octobre
Carottes râpées BIO	Betterave rouge BIO	Tarte aux oignons	Le Grand Repas* Légumes de potée jurassienne vinaigrette à l'ail des ours	Salade de pommes de terre BIO aux cornichons	Jambon persillé	Fond d'artichaut vinaigrette
Aiguillette de volaille au jus	Steak haché sauce échalote	Filet de poisson sauce safran	Meurette de Morteau	Omelette nature BIO	Cuisse de pintade au chou BIO (lardons)	Sauté de porc sauce r rde
Lentilles BIO	Riz de Camargue IGP	Haricots verts persillés	Purée pois casses et potimarron	Epinards hachés sauce béchamel		Fenouil / pomme vapeur BIO
Polinois (local)	Cantal AOP	Yaourt nature BIO	Clochette de St Mo	Roucoupons	Rouy	Tome de savoie IGP
Prune	Flan nappé caramel BIO	Banane BIO	Gâteau de semoule de gaude au miel	Kiwi BIO	Liégeois au chocolat	Tartelette alsacienne aux pommes maison
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre	samedi 18 octobre	dimanche 19 octobre
SEMAINE DU GOÛT						
Salade d'agrumes	Salade de pâtes multicolore	Salade verte au comte et croûtons	Betterave rouge BIO sauce cantadou	Terrine de volaille	Chou blanc et potiron BIO	Pâté croûte Richelieu
Tajine d'agneau	Filet de poisson sauce marseillaise	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet label rouge	Carbonade de boeuf BIO	Boudin sauce pomme	Civet de biche aux aïelles
Semoule couscous BIO	Carotte BIO au cumin	Trotolles carbonara de légumes BIO	Purée de pomme de terre BIO	Haricots verts persillés	Pomme vapeur BIO	Spatzle
Saint Marcellin IGP	Fromage blanc	Cacouyard	Tomme du Jura (lait cru)	Maroilles AOP	Brillat Savarin IGP	Bleu de Gex au lait cru
Pomme BIO de Sellières	Poire au vin	Prune	Raisin	Crumble pomme pêche	Crème caramel maison	Salade de fruit tropicale
lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre	samedi 25 octobre	dimanche 26 octobre
Carotte râpée vinaigrette	Rosette cornichon	Céleri rémoulade BIO	Salade verte	Velouté courgette BIO/vache qui rit	Macédoine de légumes	Rillettes cornichons
Paleron de boeuf br BIO	Aiguillette de volaille au jus	Filet de poisson meunière	Jambon	Omelette nature BIO	Filet de poisson sauce dieppoise	Salmis de pintade au chou vert
Haricots blancs BIO a la tomate	Petits pois	Coquillettes BIO sauce tomate	Tartiflette lardons (PDT BIO)	Chou fleur béchamel	Riz de Camargue IGP	
Camembert	Yaourt aromatisé BIO	Saint Nectaire AOP	Saint Moret BIO	Morbier AOP au lait cru	Société crème	Fromage Le pénitent
Compote pomme abricot BIO	Kiwi BIO	Mousse au chocolat au lait	Cocktail de fruits du verger	Brownie au chocolat maison	Clémentine	Gâteau aux poires
lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre	samedi 1 novembre	dimanche 2 novembre
Betterave rouge BIO vinaigrette	Cake aux légumes	Carotte râpée vinaigrette BIO	Salade verte	Pâté de campagne	Chou bicolore BIO vinaigrette	Mosaïque de légumes
Tortis BIO sauce carbonara	Quenelle nature BIO sauce aurore	Filet de poulet sauce champignons	Filet de poisson sauce persil	Boeuf BIO sauce provençale	Cuisse de poule sauce suprême	Potée auvergnate
	Ratatouille	Pomme vapeur BIO	Riz de Camargue IGP	Purée de potiron BIO	Tagliatelles	(légumes BIO)
Camembert	Fromage blanc	Bûche du Pilat	Tomme noire des Pyrénées IGP	Fromage de chèvre du jura	Bleu	Crèmeux de Bourgogne
Dés de pêches au sirop	Banane BIO	Crème dessert vanille	Compote de pomme bio	Carotte cake BIO aux pépites de chocolat	Clémentine	Tartelette au citron maison

Vous trouverez des suggestions pour vos menus du soir ainsi que la liste des allergènes sur le site [sicopal.fr](https://www.legrandrepas.fr/territoires/jura/)

*Plus d'infos sur : <https://www.legrandrepas.fr/territoires/jura/>