

Semaine 18

LUNDI 3

Concombre à l'indienne
Brandade de poisson
Brie
Flan vanille



MARDI 4

Taboulé
Brochette de poulet barbecue
Gratin d'aubergine
Fromage blanc vrac
Kiwi



MERCREDI 5

Céleri rémoulade
Sauté de bœuf provençal
Polenta
Babybel
Purée de pomme fraise



JEUDI 6

Radis beurre
Omelette au fromage
Printanière de légumes
Comté
Cake au citron
Pain complet

VÉGÉTARIEN



VENDREDI 7

Salade verte
Spaghetti
Sauce carbonara aux
lardons de porc
Yaourt nature La mamellerie
Ananas frais



Semaine 19

LUNDI 10

Salade du meunier
Bœuf braisé
Carotte
Morbier
Maternelle : vache qui rit
Banane



MARDI 11

Salade de tomate mozarella
Boulette de pois chiche
sauce orientale
Semoule
Petit suisse aromatisé
Salade de fruit



MERCREDI 12

Salade verte mimosa
Aiguillette de poulet
aux herbes
Courgette provençale
St Paulin
Crêpe confiture



JEUDI 13

FÉRIÉ

VENDREDI 14

VACANCES

Semaine 20

LUNDI 17

Pamplemousse
Chipolata
Lentille au jus
Cancoillotte
Crème dessert vanille



MARDI 18

Pizza au fromage
Filet de poisson sauce aioli
Légumes aioli
Yaourt aromatisé
Pomme



MERCREDI 19

Concombre à la bulgare
Colombo de poulet
Penne
Tome des pyrénées
Mousse au chocolat



JEUDI 20

Salade verte
Chili sin carne
Riz créole
Coulonniers
Fraise de France
Pain complet

VÉGÉTARIEN



VENDREDI 21

Assiette Norvégienne
de crudités
Saumon poêlé sauce à la crème
Chou et pommes de terre
nouvelles
Fromage de chèvre frais
Tarte norvégienne amande
cardamone

norvégien



Semaine 21

LUNDI 24

FÉRIÉ

MARDI 25

Radis beurre
Bolognaise à l'égréné
de pois
Torti
Fromage blanc
Abricot

VÉGÉTARIEN



MERCREDI 26

Salade de perle océane
Cordon bleu
Haricot vert
Carré frais
Flan nappé caramel



JEUDI 27

Carotte râpée
Steak haché
sauce tomate
Pommes rissolées
Ortolan
Cerises
Pain complet



VENDREDI 28

Salade tomate oignon
huile d'olive
Filet de colin lieu beurre citron
Epinard béchamel
Tome de savoie
Moelleux ananas



Consultez
les menus sur
www.doledujura.fr



Consultez les menus et la liste des allergènes sur www.doledujura.fr / Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
Ce plat est issu de :



Label Rouge



Viande Bovine
Française



Agriculture biologique



Fabrication maison



Produit local



Volaille française



Viandes de France



Appellation d'origine
protégée



Indication Géographique
Protégée



Oeufs de France