

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 boeuf 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  
Boeuf 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

VÉGÉTARIEN



## 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](http://www.doledujura.fr)



Consultez les menus et la liste des allergènes sur [www.doledujura.fr](http://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