

semaine 6
semaine 7
semaine 8
semaine 9

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
6	Mâche aux croûtons Sauté de bœuf Texan Blé aux petits légumes Camembert Panacota au coulis de mangue	7 Salade de pommes de terre bio Omelette au fromage Poelée d'hiver Fromage blanc bio Banane Bio	8 Velouté de champignons Colombo de poulet Penne bio St Paulin Salade de fruits + biscuit	9 Salade verte Mouclade Frites Yaourt aromatisé BIO Pomme Bio	10 Chou-fleur vinaigrette Blanquette de veau Carottes BIO Rondelet au noix Eclair au café	11 Salade de pâtes de la mer Souricette de porc au jus de thym Salsifis St Félicien Ananas au sirop	12 Salade de Museau Bœuf braisé Gratin dauphinois Bleu d'auvergne AOP Œufs à la neige + biscuits	
13	Crêpe au fromage filet de poulet au romain Purée de brocolis Petit suisse aromatisé Clémentine	14 terrine de 2 poissons Steak haché bœuf sauce tomate Tortis semi-complets bio St Moret bio Flan au lait AOP nappé caramel	15 Salade de cocos Jambon braisé Gratin de courge Fromage blanc aromatisé Kiwi Bio	16 Poireaux vinaigrette Quenelles nature sauce aurore Riz bio Morbier AOP Purée de Pomme Fraise + biscuit	17 Salade d'endives au noix Filet de poisson à l'aneth Haricots verts BIO Ortolan Bio Brownies au chocolat et haricots rouges	18 Velouté d'asperges Langue de bœuf sauce piquante Pomme vapeur Maroilles AOP Mousse aux marrons	19 Pâté en croute Cuisse de canette au cidre Poelée brocolis/champignon Brie Tarte aux pralines	
20	Mâche Hachis parmentier Comté AOP ananas frais	21 Salade du meunier Poulet rôti BBC au jus Petis pois - carottes Yaourt de la Mamellerie Poire Bio	22 Celeri remoulade Boulette de bœuf bio moutarde estragon Boulgour bio Tomme blanche crepe à la confiture	23 Terrine de lapin Sauté de porc IGP au curry Coquillettes semi-complètes St Nectaire aop Clémentine	Menu des méchants		24 Potage de mère Gotel Pavé de saumon de Ursula Les épinards à la crème d'ail pour combattre brutus Mini brin La crème vanille d'Edgar	25 Salade strasbourgeoise Rôti de dinde au jus Gratin d'endives Faisselle beignet carnaval maison
26	27 Carottes râpées Bourride de Poisson riz pilaf Coulommiers Poire au chocolat	28 Betterave rouge vinaigrette bio Tajine de légumes boulettes d'agneau Semoule bio Fromage blanc Bio vrac Orange Bio	1 Salade de lentilles Aiguillette de poulet aux herbes Haricots beurre persillés Fromage ail et fines herbes Cake citron	2 Salade verte Charcuterie Raclette Pommes vapeur /RACLETTE Salade de fruits + biscuit	3 Pizza bio Boeuf braisé Brocolis bio Cancoillote Semoule au lait maison	4 Salade aux cœurs d'Artichaut Filet de Truite du Jura aux amandes Tagliatelles Buche de chèvre Pomme au four au caramel	26 Salami Sauté de veau Marengo Spaghettis Fourme d'Ambert aop Crumble aux pommes	
27	28	1	2	3	4	5		

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



Fabrication maison



Produit local



Bleu Jeune Cœur



Volaille française



Œuf de France



Appellation d'origine protégée



Union européenne



Agriculture biologique



Pêche durable



Viande française



Le porc français



Indication Géographique protégée