

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
--	-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

semaine 18

01 Aspic Escalope viennoise Poêlée Brocolis Champignons St Agur Œuf à la neige + biscuit	02 Radis beurre Filet de poisson meunière Tortis Yaourt nature Pomme	03 terrine de légumes wings de poulet Pommes incurvées Camembert Kiwi	04 Carottes râpées Omelette sauce catalane Duo de courgettes Cancoillotte Semoule au lait	05 Salade verte Chipolatas Lentilles locales Fromage blanc Salade de fruit + biscuit	06 Tarte à l'oignon Cuisse de canard au poivre vert Gratin de côtes de bettes Crèmeux de Bourgogne Flan aux œufs	07 Salade de cervelas Brochette de dinde au paprika Printanière Reblochon Tarte tropézienne
--	---	--	--	---	---	--

semaine 19

08 Asperges mayonnaise Tomates farcies Purée Mini Roitelet Glace / RAD : liégeois	09 Tarte tomate et fromage de chèvre Pépites de colin Chou fleur Fromage blanc Kiwi	10 Concombre à la grecque Roti de dinde au jus Poelee ratatouille Chavroux Muffins aux pépites chocolat	11 Salade composée Chili con carné Riz pilaf Morbier Banane	12 Roulé au fromage Rôti de bœuf au jus Purée de Haricots verts Saint nectaire Ananas en salade	13 Salade de printemps Andouillette à la moutarde Pommes vapeur Fromage faisselle Pruneaux au sirop /Biscuit	14 Terrine de poisson Sauté de porc au romarin Salsifis persillés St Marcellin Baba au rhum
--	--	--	--	--	---	--

semaine 20

15 Salade coleslaw Crousti fromage Petits pois Ortolan Flan chocolat au lait	16 Brocolis vinaigrette Steak de veau sauce tomate Macaronis semi-complet Yaourt de la Mamellerie Pomme	17 Tomate mozzarella Aiguillette de poulet aux herbes Epinards hachés béchamel Petit moulé ail et fines herbes Beignet à la framboise	18 Paté croute Saumon à l'aneth Fondue de poireaux Mini pavé d'Affinois Pêche melba glacée/Paris brest	19 Salade verte au cantal Grillade de porc sauce charcutière Flageolets Bûche du Pilat Mirabelle au sirop	20 Salade de coeur d'artichaut gratin de fruit de mer riz pilaf coulommiers liegeois café BIO	21 Mousse de canard Paleron de boeuf Poelée de légumes verts Bleu Tarte abricots
---	---	--	---	---	--	---

semaine 21

22 Macédoine vinaigrette Paupiette de dinde au jus Frites Camembert Puree pomme fraise + biscuit	23 Taboulé Jambon braisé Carottes BIO Yaourt Bio nature Pomme BIO	24 Betteraves vinaigrette Sauce bolognaise Spaghetti BIO Edam Fruit de saison	25 Salade verte Sauté de veau marengo Brocolis à la crème d'ail Fromage blanc Clafoutis aux cerises	26 Carottes à l'orientale Couscous au poulet St Paulin Salade de fruits à l'oriental+biscuit	27 Salade paysanne Roti de porc au jus Pomme fondantes St Félicien Panna cotta fruit rouge	28 Mortadelle IGP Sauté de boeuf au thym Poelée méridionale Buche de chèvre Mille feuille
---	--	--	--	--	---	--

semaine 22

29 Salade de museau cuisse de canette confite Printanière de légumes Mini pavé d'affinois Cone glace/Creme dessert	30 Radis / beurre Tomate farcie Riz pilaf Comte AOP Fruit de saison	31 Salade de perle océane Roti de veau au jus Petits pois Kiri bio Puree de pomme abricot + biscuit	01 Pizza aux légumes du soleil Filet de poisson sauce aioli Légumes aioli Fromage blanc Banane	02 Tomate basilic Bœuf texan Tortis BIO Tome des Pyrénées Flan vanille caramel au lait	03 Feuilleté Lorrain Cuisse de pintade au jus Blettes persillées Bleu de Gex Oreillons d'abricot/biscuit	04 Rosette cornichon sauté de veau marengo Pomme vapeur Cantal Bavarois fruit rouge
---	--	--	--	---	---	--

Consultez les menus et la liste des allergènes sur www.doledujura.fr / les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements