

Semaine 31

**LUNDI 1**

Gaspacho de tomate  
Cordon bleu  
Jardinière  
Yaourt aromatisé  
Nectarine

**MARDI 2**

Radis beurre  
Rôti de porc au jus  
Spaghettis 1/2 complet  
Camembert  
Flan nappé caramel

**MERCREDI 3**

Taboulé  
Moussaka de bœuf  
Petit suisse nature  
Prunes

**JEUDI 4**

Carottes râpées  
Poulet froid  
Pommes Wedges  
Cancoïlotte  
Poire

 **VENDREDI 5**

Melon  
Filet de colin sauce vierge  
Haricots verts  
St Savin  
Flan pâtissier

**SAMEDI 6**

Salade au cœur d'artichaut  
Gigot d'agneau  
Pommes fondantes  
Bûche du pilat  
Pêche melba glacée /  
**RAD** : Liegeois de fruits  
pommes abricot

**DIMANCHE 7**

Salami  
Côtes de veau  
Blettes persillées  
Reblochon  
Tarte tropézienne



Semaine 32

**LUNDI 8**

Salade à la Grecque  
Gratin de fruits de mer  
Riz pilaf  
Fromage blanc vrac  
Pêche

**MARDI 9**

Salade de pâtes au basilic  
Rôti de dinde froid ketchup  
Ratatouille  
Tome blanche  
Purée de pomme abricot  
Biscuit

**MERCREDI 10**

Salade verte  
Steak haché de veau  
Quinoa  
Chanteneige  
Abricot

**JEUDI 11**

Pastèque  
Filet de poisson froid aioli  
Légumes aioli  
Comté  
Clafoutis aux pêches

 **VENDREDI 12**

Concombre à la bulgare  
Emincé de bœuf  
coquillettes  
Mini cabrette  
Crème dessert à la vanille

**SAMEDI 13**

Salade de pommes de terre basilic  
Grillade de porc  
Gratin d'aubergine  
Yaourt aux fruits  
Ananas au sirop  
Biscuit

**DIMANCHE 14**

Terrine de poisson  
Cuisse de canard  
Gnocchi  
St agur  
Tartelette aux pommes



Semaine 33

**LUNDI 15 FÉRIÉ**

Rosette  
Escalope viennoise  
Poêlée brocoli champignon  
Faisselle  
Esquimau glacé au chocolat  
**RAD** : Liegeois au chocolat

**MARDI 16**

Melon  
Manchon de poulet  
Pomme noisette  
Mini brun  
Flan vanille au lait

**MERCREDI 17**

Courgettes râpées au vinaigre de framboise  
Rôti de bœuf froid  
Pépinettes  
Coulommier  
Raisin

**JEUDI 18**

Tomate Mozzarella  
Œuf florentine  
Epinards béchamel  
Vache qui rit  
Cake au citron

 **VENDREDI 19**

Betteraves vinaigrette  
Jambon blanc cornichon  
Pommes grenailles  
Petit suisse aromatisé  
Prune

**SAMEDI 20**

Salade de cocos  
Rable de lapin  
Blettes au jus  
Cantal  
Pana cotta coulis de mangue

**DIMANCHE 21**

Fromage de tête  
Poitrine de veau farcie  
Tortis  
St Félicien  
Fladonne corse



Semaine 34

**LUNDI 22**

Salade de riz  
Sauté de bœuf aux olives  
Carottes  
Fromage blanc  
Poire

**MARDI 23**

Concombre à la grecque  
Tomates farcies  
Boulgour  
Tome de Savoie  
Purée de pomme fraise  
Biscuit

**MERCREDI 24**

Salade composée d'été à l'œuf  
Aiguillette de poulet au miel  
Haricots plats  
Edam  
Roulé à la confiture

**JEUDI 25**

Macédoine de légumes  
Brandade de poisson  
Yaourt aromatisé  
Pêche

 **VENDREDI 26**

Salade de tomate oignon huile d'olive  
Roti de veau froid  
Courgettes basilic  
St Moret  
Semoule au lait

**SAMEDI 27**

Salade pascaline  
Langue de bœuf sauce piquante  
Pommes vapeur  
Bleu d'auvergne  
Puneaux au sirop

**DIMANCHE 28**

Paté de campagne  
Cuisse de pintade au cidre  
Chou-fleur sauté  
Morbier  
Bavarois framboise



Semaine 35

**LUNDI 29**

Pastèque  
Saucisse de Strasbourg  
Lentilles  
Emmental  
Mousse au chocolat

**MARDI 30**

Salade de pomme de terre  
Filet de poisson provençal  
Haricots beurre  
Petits suisse nature  
Nectarine

**MERCREDI 31**

Salade verte  
Paupiette de veau  
Petits pois carottes  
Camembert  
Moelleux aux framboises

**JEUDI 01/09**

Betteraves vinaigrette  
Manchon de poulet rôti  
Torti semi-complet  
Yaourt aromatisé  
Prune

 **VENDREDI 2**

Taboulé  
Omelette au fromage  
Ratatouille  
Babybel  
Melon

**SAMEDI 3**

Salade de cœur de palmier  
Filet de poisson frais  
beurre au citron  
Pommes fondantes  
St Marcelin  
Liegeois café glacé  
**RAD** : Liegeois café

**DIMANCHE 4**

Salade de museau  
Bœuf braisé aux carottes  
Polinois  
Chou vanille



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



Bleu Blanc Cœur



Volaille française

Viande française



Appellation d'origine protégée



Indication Géographique Protégée



œufs de France

