

Semaine 36

LUNDI 31/08

Carotte râpées
Sauté de bœuf provençal
Macaroni semi complet
Bûche de chèvre
Crème dessert praliné

MARDI 1

Melon jaune
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé
Prune

MERCREDI 2

Taboulé
Grillade de porc au jus
Haricot beurre
Camembert
Mousse au chocolat

JEUDI 3

Concombre à la menthe
Steak haché de veau au jus
Spaghetti sauce crémeuse
Fêta courgette
Petit suisse aromatisé
Poire

VENDEDI 4

Salade de tomates
Roti de dinde au jus
Gratin d'aubergine
Comté
Moelleux aux myrtilles

SAMEDI 5

Poireaux vinaigrette
Rognons sauce madère
Pomme vapeur
Reblochon
Glace
RAD Île flottante

DIMANCHE 6

Pâté de campagne
Joue de bœuf
Poêlée carotte, fenouil, brocoli
Bleu de Bresse
Tarte amandine aux mirabelles

Semaine 37

LUNDI 7

Pastèque
Tajine d'agneau
Semoule
Cancoillotte
Purée de pomme
fraise

MARDI 8

Salade riz complet
Lentille corail
Rôti de bœuf au jus
Gratin de chou-fleur
à l'indienne
Fromage blanc
Nectarine

MERCREDI 9

Salade verte
Filet de poulet au romarin
Torti semi-complet
Gruyère râpé
Fromage portion
Crème dessert vanille

JEUDI 10

Salade à la grecque
Poisson pané
Haricot vert
Tartare ail et fines herbes
Semoule au lait

VENDEDI 11

Betterave au vinaigre de
framboise
Roti de veau
Pommes wedges
St Nectaire
Raisin noir

SAMEDI 12

Salade de perle océane
Saucisse de toulouse
Petit pois carotte
Faisselle
Poire au vin

DIMANCHE 13

Rosette
Caille aux raisins
Pommes fondantes
Bûche du pilat
Tiramisu

Semaine 38

LUNDI 14

Végétarien
Pizza au fromage
Œuf florentine
Epinard béchamel
Petit suisse aromatisé
Prune

MARDI 15

Salade tomate
mozzarella basilic
Filet de colin à la dieppoise
Pomme rissolée
St Moret
Flan nappé caramel

MERCREDI 16

Salade niçoise
Bouchée camembert
Ratatouille
Morbier
Crêpe au sucre

JEUDI 17

Mélangé des mets locaux
Clafoutis aux champignons
du Jura
Poulet au comté
Carotte fraîche
Yaourt la mamellerie
Pomme de Sellières

VENDEDI 18

Melon d'Espagne
Encornet provençal
Riz pilaf
Gouda
Poire au chocolat

SAMEDI 19

Aspic maison
Sauté de veau
à l'ancienne
Julienne de légumes
Bleu d'auvergne
Cône glacée
RAD Crème brûlée

DIMANCHE 20

Salade de cœur de palmier
Jambon braisé
à la chablisienne
Tagliatelle
St Marcelin
Bavarois framboise

Semaine 39

LUNDI 21

Salade du meunier
Aiguillette de poulet au jus
Fenouil braisé
Fromage blanc aromatisé
Raisin blanc

MARDI 22

Carotte râpée
Penne semi complète
Sauce Bolognaise
Gruyère râpé
Fromage portion
Crème dessert chocolat

MERCREDI 23

Salade de pommes de terre
Chipolata/Merguez
Aubergine à l'oriental
Babybel
Banane

JEUDI 24

Menu chat perché
Aiguillette de canard et chou
Pack-choi
Tataki de saumon croustillant
de Morteau
Lentilles vertes du Jura
Tome du Jura
Sablé gourmand de gaudes
et sa crème citron et ananas
confits

VENDEDI 25

Salade de Quinoa
carotte et céleri
Escalope viennoise
Coquillettes
Yaourt nature
Poire

SAMEDI 26

Pâté en croûte
Aile de raie aux câpres
Poêlée de légumes verts
Coulommier
Pruneaux au sirop

DIMANCHE 27

Terrine de légumes
Navarin d'agneau
Flageolet
Petit Billy
Tarte au citron

Semaine 40

LUNDI 28

Sardine beurre
Bœuf Texan
Purée
Chanteneige
Salade de fruits

MARDI 29

Salade de pois chiche
Manchon de poulet grillé
Gratin de courgette
Tome blanche
Pomme

MERCREDI 30

Brocolis vinaigrette
Boulette de boeuf
sauce tomate
Risotto petit pois
champignon
Petit suisse nature
Raisin

JEUDI 1

Salade verte
Rôti de porc sauce barbecue
Pomme de terre méridionale
Camembert
Crème brûlée à la châtaigne

VENDEDI 2

Salade de pâte au basilic
Poisson meunière
Carottes
Yaourt aromatisé
Kiwi

SAMEDI 3

Salade de haricot vert
Cuisse de canette au jus
Gnocchi
Maroille
Oreillon de Pêche au sirop
Biscuit

DIMANCHE 4

Fromage de tête
Sauté de veau à l'estragon
Endive braisée
St Félicien
Tartelette amandine aux poires

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 :



Volaille française



Viande française

Appellation d'origine protégée

