

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Carottes râpées Pot au feu Babybel Beignet noisette-chocolat	Macédoine Rôti de dinde au jus Frites Yaourt nature Fruit de saison	Salade d'endives aux curry Omelette nature sauce tomate Penne ST Nectaire Crème dessert vanille	Tarte au fromage Paupiette de veau Épinard branche Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Salade de mâche Mouclade Riz créole Comté Ananas au sirop

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Taboulé au boulgour Sauté de dinde forestière Choux fleur persillé Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte Boulettes de bœuf sauce catalane Spaghettis Cantal Liégeois chocolat	Potage ésaü (lentilles) Blanquette de poisson Carottes St Moret Fruit de saison	Radis noir râpé Jambon braisé Poêlée brocolis champignons Bleu Semoule au lait	Betteraves vinaigrette Sauté d'agneau à la marocaine Semoule Activia vanille Fruit de saison

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Concombre sauce bulgare Blanquette de veau Riz basmati Tartare Liégeois aux fruits	Salade de blé Poisson pané citron Haricots plats Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte au fromage Poulet rôti Poêlée méridionale Camembert Dessert de Noël	Velouté de champignons Hachis parmentier Fromage blanc Fruit de saison	Salade d'endives Filet de colin Lieu sauce Nantua Brocolis persillés Morbier Éclair vanille

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Potage de légumes Sauté de porc au caramel Pommes wedges Carré frais Fruit de saison	Salade de mâche Escalope viennoise Carottes bâtonnet ST Paulin Flan pâtissier	Haricot vert en salade Sauté de bœuf au paprika Coquillettes Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Salade verte Brandade de poisson Cancoillotte Poire au sirop	Tarte saumon épinard Aiguillette de poulet au jus Choux fleur persillés Yaourt nature Fruit de saison

**Consultez
les menus sur
www.doledujura.fr**

Ces menus sont prévisionnels et peuvent varier selon les approvisionnements.

Liste des allergènes consultable sur www.doledujura.fr

Restauration scolaire, adultes et personnes âgées.

Ces menus sont prévisionnels et peuvent varier selon les approvisionnements.

Ce plat est issu de :  Label Rouge  Viande Bovine Française  Agriculture biologique  Fabrication maison  Repas à Domicile

