

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc		Fruit de saison	Yaourt sucré
	Fruit de saison			Banane
S/V: Spaghetti au thon				S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette 
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)		Poule au pot (PC) 	Filet de merlu à la tomate 
Haricots beurre	Cookie		Légumes du pot	Gratin Dauphinois
Yaourt aromatisé 			Camembert	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison 			Fruit de saison 	<u>Compote de pommes-abricots</u>
S/V: Pané fromager			S/V: Pané de blé tomate mozzarella	



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille		Betteraves à l'échalotte	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Merlu sauce provençale 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Petits pois à l'anglaise	Ratatouille et pommes de terre		Ebly	
<u>Kiri</u>	Brie		<u>Petit moulé</u>	Fromage blanc 
Compote de pommes	Banane		<u>Fruit de saison</u> 	Palet breton
S/V: Poisson meunière			S/V: Boulettes de sarrasin	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

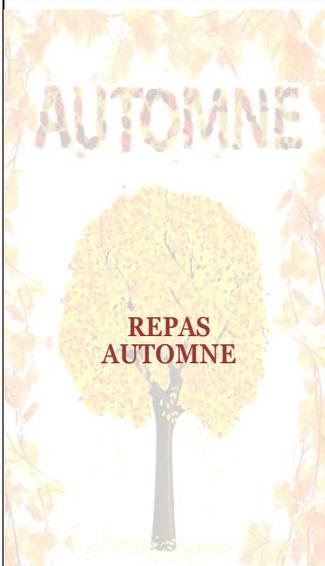
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 			Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz			Colin poêlé au beurre 
Beignets de chou fleur				Epinards à la crème
<u>Camembert</u>	Edam			Fromage frais nature 
Mousse aux marrons	Fruit de saison 			Fruit de saison 
S/V: Poisson en sauce				S/V: Tarte au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*		Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons		Filet de lieu beurre blanc	Boulettes d'agneau au curry
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes		Semoule	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	<u>Saint-Nectaire</u>		<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé
	<u>Fruit de saison</u>		<u>Banane</u>	<u>Muffin au chocolat</u>
	S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*		Salade surprise	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet Nantua		Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Poêlée de légumes		Petits pois	
<u>Carré de l'Est</u>	<u>Yaourt nature</u> 		Petit suisse aromatisé 	Emmental
<u>Compote de pommes</u>	Flan chocolat		Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/V: Crêpe au fromage		S/V: Steak haché au thon	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc