

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Galette bretonne</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de saumon / Poisson pané</p>	<p>Concombres à la menthe </p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Edam</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V: Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale












Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Purée </p> <p>Coulommiers</p> <p>Madeleine pur beurre </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Semoule</p> <p>Petit-suisse sucré</p> <p>Poire</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p>-</p> <p><u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre</i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>St-Morêt</p> <p>Ile flottante</p> <p><u>Substitution</u> SV : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p>SV : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Croisillon aux abricots</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Terrine de poisson</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Fripon</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Omelette au fromage</u> <u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes-fraises</u></p>	<p><u>Salade fraîcheur</u> : concombres, radis, tomates, maïs</p> <p>S/V: Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique








Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX

Semaine du 06 au 10 juin 2021

LUNDI	MARDI
	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p><i>Salade surimi</i> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p><i>S/V</i>: Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>











armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX

Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson mariné </p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u></p> <p><u>Pizza au fromage</u></p> <p><u>Salade composée</u></p> <p>Kiri </p> <p><u>Compote de pommes (stock)</u></p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/V: Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités> * Plat contenant du porc



MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc 'lait</p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V: Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Salade comtoise 🏠</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Livarot 🍷</p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) 🏠</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paëlla de la mer (pc) 🏠</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais 🍷</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental 🍷</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</p>	<p><u>Salade comtoise</u> : chou blanc, jambon de dinde, emmental</p> <p>S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ 🌱 Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée

MENUS Ecole DAMMARTIN SUR TIGEAUX Semaine du 04 au 05 juillet 2022

LUNDI - ECOLE	MARDI - ECOLE
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée