



MENU - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage aux 7 légumes	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 	Tomme blanche		Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison 		Yaourt nature	Munster 
Fruit de saison 			 Madeleine	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			

-  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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes		Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)		Cassoulet* (PC) 	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis	Chanteneige		Petit suisse nature	Pommes darphins
Fromage frais aux fruits	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison	Coulommiers
Gaufre liégeoise			Fruit de saison	Fruit de saison 
S/V: Poisson en sauce			S/V: Falafel 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:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

S/V : Sans Viande



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




MENU - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux




SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager		Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles		Mimolette	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fromage ovale
Fruit de saison 			S/V: Paëlla de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson				


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 PRODUITS LOCAUX

 Plat Végétarien

 AB 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 - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*		Salade verte emmental et croustons	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC)	Haché de thon
Ratatouille et pommes de terre	Gratin de légumes		Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Pont l'évêque	Yaourt à boire			Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Tarte au fromage / 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:

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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