















MENU - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux



SEMAINE 36 - DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|--|--|
|  Melon  | Carottes râpées  | | Concombres vinaigrette  | Saucisson sec* |
| Spaghetti bolognaise (PC)  | Merlu façon papillote  | | Omelette fromage Fusilli tricolore | Aiguillettes de poulet à la crème |
| Chantailou | Jardinière de légumes | | Coulommiers | Gratin de courgettes |
| Pâtisserie | Fromage blanc  | | Fruit de saison  | Petit suisse aromatisé  |
| S/V: Spaghetti au thon | Fruit de saison  | |  | Fruit de saison  |
| | | | | S/V: Salade brésilienne / Omelette 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:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

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 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------|------------------------------------|----------|---------------------------|------------------------|
| Tomate | Œuf dur mayonnaise | | Crêpe au fromage | Concombres vinaigrette |
| Rôti de veau marengo | Raviolini ricotta et épinards (PC) | | Poule au pot (PC) | Nuggets de poisson |
| Pommes vapeur | Fruit de saison | | Yaourt nature | Macaroni au beurre |
| Emmental | | | Gâteau marbré | Boursin |
| Crème dessert chocolat | | | S/V: Feuilleté de poisson | Fruit de saison |
| S/V: Pané fromager | | | | |

| | |
|-------------------------|---|
| 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:

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

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 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--------------------------------|----------|----------------------------|----------------------|
| Pomelos en quartier | Tarte aux poireaux | | Betteraves à l'échalotte | Carottes râpées |
| Escalope viennoise | Colin gratiné au fromage | | Boulettes bœuf au paprika | Tomate farcie veggie |
| Coquillettes | Ratatouille et pommes de terre | | Trio de légumes | Riz |
| Fromage blanc | Brie | | Petit moulé | Fromage blanc |
| Fruit de saison | Crème dessert vanille | | Fruit de saison | Palet breton |
| S/V: Nuggets de poisson | | | S/V: Boulettes de sarrasin | |

| | |
|-------------------------|---|
| 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 - Ecole Dammartin-sur-Tigeaux



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|--|
| <p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> | <p>Salade de maïs</p> <p>Omelette basquaise Haricots verts persillés </p> <p>Edam</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p>  | |  | <p>Pâté de volaille</p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais nature </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/V: Salade coleslaw</p> |

| | |
|---|---|
|  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:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

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