



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 Gratin de courgettes
Chantailou	Fromage blanc 		Coulommiers	Petit suisse aromatisé 
Pâtisserie	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Fruit de saison 
S/V: Spaghetti au thon				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				Fruit de saison
S/V: Pané fromager			S/V: Feuilleté de poisson	

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:

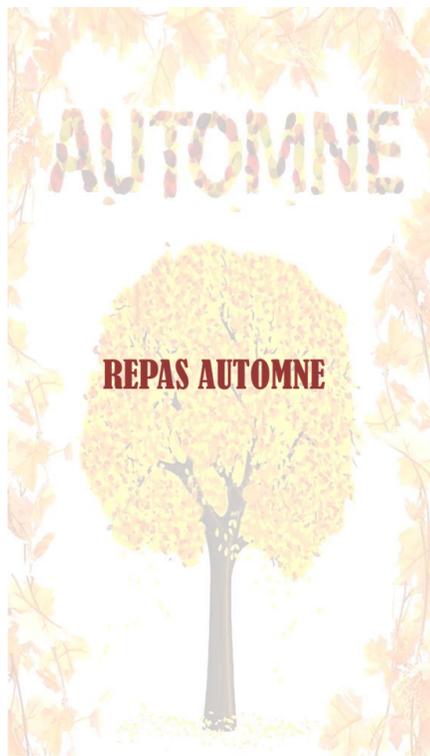
- S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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