



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes		Tomates vinaigrette	Salade de radis aux abricots secs
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes			
Coulommiers	Faisselle		Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre		Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Poisson pané			

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



MENUS DAMMARTIN S/ TIGEAUX



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne*	Salade verte		 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tomates vinaigrette 
Poisson pané 	Steak haché sauce fromage 			Falafels sauce Orientale
Pomme rostis	Frites			Semoule
Brie	Buchette			Yaourt à boire framboise
Fruit de saison	Marbré au chocolat			Fruit de saison 
S/V : Terrine de poisson	S/V : Spaghetti au thon / Poisson gratiné 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



MENUS DAMMARTIN S/ TIGEAUX



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes		Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc sucré
S/V : Poisson en sauce	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/V : Salade paysanne / Nuggets 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p>	<p>Potage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande

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



MENUS DAMMARTIN S/ TIGEAUX



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte		Salade niçoise	Carottes à la marocaine
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur	Buchette		Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Cantal	Compote de pommes		Pâtisserie	Camembert
Mousse au chocolat				Gâteau marbré au chocolat
S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au 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:

Carottes à la marocaine: carottes, poivrons, raisins sec, cumin
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, mais

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS DAMMARTIN S/ TIGEAUX



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Salade Far West		Salade d'avocats	Conocombre vinaigrette ciboulette 
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Semoule aux légumes	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison 	Pâtisserie			S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson / Poisson en sauce
S/V : Poisson poêlé au beurre				

 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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

S/V : Sans Viande

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