





MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Compote de pommes		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé

-  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:






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

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p> 		<p>Duo de chou </p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Cassoulet au poulet (pc) Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

-  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 de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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




- * Plat contenant du porc

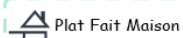


MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Petits pois carottes	Lentilles vertes			Gratin de salsifis
Petit suisse sucré	Fruit de saison		Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 			Flan nappé caramel	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson			S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande



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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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







- * Plat contenant du porc



MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*		Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym			Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Haricots plats à la tomate 		Couscous végétal (PC) 	Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire		Petit suisse sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Fruit de saison 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

-  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:

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






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

- * Plat contenant du porc

MENU DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare		Pommes de terre à la ciboulette	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine		Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
	Purée		Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Yaourt aromatisé	Livarot 		Fromage frais aromatisé 	Chanteneige
Fruit de saison 	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

 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



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème			Poêlée de légumes forestière
Tomme blanche				Yaourt sucré
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat			Madeleine
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
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc