



MENUS ECOLE DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit de saison		Taboulé Goulash de bœuf à la hongroise Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts Compote de pommes

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 hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Tarte aux poireaux		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Buchette
Palet Breton	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise		S/V : Salade de pâtes / Omelette		

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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Melon	Salade languedocienne
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées*	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)
Gratin dauphinois	Rösti aux légumes	Petit pois carottes	Coquillettes	
Gouda	Kiri	Yaourt à la vanille		Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Nuggets de fromage		



INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque	Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc)  	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque 	Mimolette	Coulommiers
Galette pur beurre 	Crème dessert vanille	Ile flottante 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	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:

Salade grecque : concombre, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

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 ECOLE DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Yaourt aromatisé  Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Emmental Compote de pommes  	Saucisson sec* Croque Monsieur* et salade composée (pc) Kiri Clafoutis tutti frutti  S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Mimolette	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Madeleine	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané	S/V : 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:

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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Riz	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc 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:

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Carottes râpées 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolinis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Haricots verts		Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Yaourt aux fruits	Faisselle	Cantafras	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Gratin de légumes		Ebly		Purée
Yaourt sucré	Vache Picon	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Buchette
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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 ECOLE DAMMARTIN SUR TIGEAUX



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Radis beurre	Salade comtoise	Salade verte vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur		Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré	Fromage ovale	
Palet breton 	Fruit de saison	Far breton aux pommes	Compote de pommes	
	S/V : Poisson pané	S/V : Salade comtoise (sans viande)	S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)



INFORMATIONS:

Salade comtoise: chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême: sauce blanche

Salade surprise: pâtes, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc

-