



MENU

Dammartin Sur Tigeaux

Semaine du 02/02 au 08/02

| HORS D'ŒUVRE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---|--------------------------------|---|---------------------------------------|
| Déclinaison sans viande | Velouté de légumes variés BIO | Coleslaw HVE | Carottes râpées aux pommes et quatre épices | Pommes de terre BIO façon piémontaise |
| PLAT CHAUD | Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage | Omelette nature | Crêpe au fromage | Cassolette de la mer |
| Déclinaison sans viande | Salade verte | Ratatouille | Gratin de choux fleurs BIO | Blé pilaf |
| GARNITURE | Coulommiers | Carré d'as ail et fines herbes | Yaourt sucré BIO | Saint paulin |
| PRODUIT LAITIER | Novly chocolat | Compote BIO | Crêpe sucrée et sauce chocolat | Fruit frais BIO |
| DESSERT | | | | |



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

Dammartin Sur Tigeaux

Semaine du 09/02 au 15/02

| HORS D'ŒUVRE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---|--|--|--|
| Déclinaison sans viande | Duo de Choux râpés vinaigrette | Céleri BIO rémoulade  | Pâté de campagne HVE  | Velouté de légumes verts BIO  |
| PLAT CHAUD | Pizza au fromage  | Colin meunière MSC quartier de citron | Coleslaw HVE | Nugget's de blé  |
| Déclinaison sans viande | Salade verte | Poêlée de butternuts | Quenelles de brochet sauce nantua | Coquillettes HVE |
| GARNITURE | Petit suisse sucré | Yaourt velouté aux fruits | Epinards branche HVE à la crème | Vache qui rit BIO  |
| PRODUIT LAITIER | Compote du jour BIO  | Madeleines | Brie pointe BIO  | Cake pépites de chocolat  |
| DESSERT | | | Fruit frais BIO  | |



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)



MENU

Dammartin Sur Tigeaux

Semaine du 16/02 au 22/02

| HORS D'ŒUVRE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|---------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| Déclinaison sans viande | Friand au fromage | Carottes râpées BIO vinaigrette | Emincé bicolore | Macédoine vinaigrette |
| PLAT CHAUD | Jambon grill HVE sauce barbecue | Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Boulettes de blé façon thaï | Tajine de légumes aux pois chiches | Colin pané MSC quartier de citron |
| Déclinaison sans viande | Omelette nature | Purée de carottes | Macaronis HVE | Pommes rissolées HVE |
| GARNITURE | | | Semoule HVE | |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt sucré BIO | Petit suisse aux fruits | Bûchette de chèvre mélange | Yaourt aromatisé |
| DESSERT | Fruit frais BIO | Beignet chocolat noisette | Cocktail de fruits | Cake marbre |



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)