



MENU

Dammartin Sur Tigeaux

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore BIO 	Salade des champs BIO vinaigrette 	Friand au fromage 	Choux rouges BIO vinaigrette
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Riz créole et curry de pois chiches coco 	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Accras de poisson sauce tartare
Déclinaison sans viande	Lasagne de légumes 		Saucisses knack végétale aux lentilles 	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Brie pointe	Petit suisse aux fruits	Saint paulin
DESSERT	Crème dessert praliné	Compote	Fruit frais BIO 	Galette des rois frangipane



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 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz mexicaine	Choux rouges et raisins vinaigrette	Rillettes de porc HVE nature	Velouté de légumes variés BIO
Déclinaison sans viande			Mâche vinaigrette	
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de Terre, lentilles, crème et ciboulette	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans viande			Pavé de poisson blanc MSC sauce beurre blanc	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Fondue de poireaux	Petits pois BIO	Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Yaourt sucré BIO	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Cocktail de fruits	Madeleines	Beignet framboise	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,...)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Céleri BIO rémoulade	Crêpes jambon fromage	Carottes HVE râpées vinaigrette
Déclinaison sans viande			Salade de pâtes au basilic	
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et légumes au fromage	Saucisse Knack de porc HVE nature	Boeuf braisé VBF à la bourguignonne	Beignets de calamar sauce ketchup
Déclinaison sans viande		Emincé de pois et blé au jus	Omelette nature	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Riz à la tomate	Pommes vapeur quartier	Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Cantadou	Camembert BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Compote	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Blueberry Cake



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 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette	Betteraves maïs BIO vinaigrette	Nem aux légumes	Salade de pâtes Marco Polo
Déclinaison sans viande				
PLAT CHAUD	Croustillant fromager	Lasagne de légumes	Sauté de porc HVE au caramel	Gratiné de poisson au fromage MSC
Déclinaison sans viande			Boulettes de blé façon thaï	
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Poêlée de légumes et nouilles façon Thaï	Brocolis BIO béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Pont l'évêque AOP	Petit suisse sucré	Brie pointe
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Cake noix de coco	Compote



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,...)