


























# Menu

Du 1er au 05 décembre 2025



Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Cordon bleu Croq veggie au fromage	Laitue iceberg et croûtons <a href="#">vinaigrette ciboulette</a>  Radis et beurre	 Carottes râpées BIO <a href="#">vinaigrette miel colombo</a> 	 Rôti de veau <a href="#">sauce orloff</a> (crème, champignon, oignon, emmental râpé)  <a href="#">Hoki sauce bourride</a> (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, julienne)	Calamar à la romaine et <a href="#">sauce fraîcheur</a>
Haricots verts à l'ail et <a href="#">pommes cubes à l'ail</a>	   <a href="#">Dahl de pois cassés et riz IGP</a> (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe) et emmental râpé	 <a href="#">Steak de colin sauce normande</a> (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	<a href="#">Lentilles à la paysanne</a>	<a href="#">Epinards et pommes de terre béchamel</a>
  Yaourt aromatisé BIO à la vanille		 <a href="#">Purée au potiron</a>	Cantal AOC  Saint Nectaire AOC 	 Fromage frais aux fruits BIO  Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Compote pomme vanille   Coupelle purée pomme banane BIO	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	 <a href="#">Cake aux pépites de chocolat</a>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Compote pomme ananas	Fourrandise au chocolat  Lait Fruit	Pain de mie et confiture Yaourt aromatisé Fruit	Petit moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Gaufrette cacao  Lait Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2






















































Production locale



Commerce équitable

Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœur de frisée et maïs vinaigrette</p> <p>Endives aux pommes vinaigrette</p>	<p> </p> <p><b>Carbonade de bœuf RAV</b> (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)</p> <p>Limande meunière</p>	<p></p> <p>Daïkon râpé (radis blanc)</p> <p><b>Salade coleslaw rouge</b> (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)</p>	<p> </p> <p><b>L'ALSACE</b></p> <p><b>Choucroute</b> (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)</p> <p><b>Choucroute de la mer</b> (cubes de colin)</p> <p></p>	<p></p> <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Gratin campagnard</p>
<p></p> <p>Colin mariné thym citron</p>	<p><b>Carottes à l'ail</b> </p>	<p><b>Petits pois à la paysanne</b></p>	<p> </p> <p><b>Choucroute</b> (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)</p> <p><b>Choucroute de la mer</b> (cubes de colin)</p> <p></p>	
<p></p> <p><b>Riz IGP à la tomate</b></p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme</p>	<p><b>Petits pois à la paysanne</b></p>	<p></p> <p>Munster AOP</p>	<p></p> <p>Yaourt brassé BIO à la banane</p>
<p>Dessert lacté à la vanille</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p></p> <p>Moelleux cannelle</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Jus d'ananas</p> <p></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p> <p></p>	<p><b>GOUTER</b> </p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote de pomme</p>
<p>  </p> <p>Produit BIO</p> <p>Label Rouge</p> <p>Issu des régions ultra-périphériques</p>	<p>  </p> <p>Appellation d'Origine Protégée</p> <p>Indication Géographique Protégée</p> <p>Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p>  </p> <p>Pêche responsable</p> <p>Viande racée</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p>	<p>  </p> <p>Spécialité du chef</p> <p>Nouvelle recette</p> <p>Plat durable</p>	<p>  </p> <p>Certification environnementale niveau 2</p> <p>Production locale  Commerce équitable </p> <p>Haute valeur environnementale</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade iceberg et oignons frits <a href="#">vinaigrette caramel</a>	Céleri râpé <a href="#">sauce cocktail</a> (mayonnaise ketchup)	 <a href="#">Potage Dubarry BIO</a> (au chou fleur) et emmental râpé		 Carottes râpées <a href="#">vinaigrette antilles</a> (ananas, pamplemousse)
Chou chinois <a href="#">vinaigrette caramel</a>	Salade de mâche et croûtons <a href="#">vinaigrette</a>	 Jambon de poulet Colin gratiné au fromage		 <a href="#">Salade chouchou</a> (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)
 Hoki pané	 <a href="#">Blé et base chili BIO</a> (tomate, haricots rouges, poivrons tricolores, oignons, carottes, ail)	 Colin gratiné au fromage		 Pavé de merlu sauce <a href="#">beurre blanc</a>
 <a href="#">Farfalles locales</a> et emmental râpé		<a href="#">Purée de carottes</a>		<a href="#">Semoule BIO aux amandes</a> 
Coupelle purée pomme abricot  Compote de pomme vanille 	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature et sucre 	Banane RUP		  Yaourt aromatisé BIO à la vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant Yaourt aromatisé Fruit	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait  Compote pomme fraise	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette Fromage fondu Président Jus multifruits	Madeleines longues Briquette de lait chocolaté  Fruit
 <a href="#">Produit BIO</a>  <a href="#">Label Rouge</a>  <a href="#">Issu des régions ultra-périphériques</a>	 <a href="#">Appellation d'Origine Protégée</a>  <a href="#">Indication Géographique Protégée</a>  <a href="#">Appellation d'Origine Contrôlée</a>	 <a href="#">Pêche responsable</a>  <a href="#">Viande racée</a>  <a href="#">Bleu Blanc Cœur</a>	 <a href="#">Spécialité du chef</a>  <a href="#">Nouvelle recette</a>  <a href="#">Plat durable</a>	 <a href="#">Certification environnementale niveau 2</a>  <a href="#">Production locale</a>  <a href="#">Commerce équitable</a>  <a href="#">Haute valeur environnementale</a>



Vacances

# Menu

Du 22 au 26 décembre 2025

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE



LE JOUR DU Végé

Joyeux Noël

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2



Production locale



Commerce équitable



Haute valeur environnementale



Vacances

# Menu

Du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE



Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert, navet)

et emmental râpé

Salade de mâche et croûtons vinaigrette  
et dés de mimolette



Tartinable au thon (thon, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote)

et toasts



Carottes râpées BIO vinaigrette

Emincé de volaille BIO à la sauge



Emincé de pois sauce hongroise  
(oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)

LE JOUR DU Végé

Bouchées de blé



Penne au bœuf BIO  
crémeux et champignons  
(tomate, flageolets, origan, ail, crème)

et emmental râpé



Penne BIO semi-complètes sauce  
fromagère au poisson  
(tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)

et emmental râpé

Joyeux Réveillon

Eclair à la vanille



Steak haché de saumon au beurre blanc  
(crème, beurre, échalote)

Mélange d'automne

(courge butternut potiron panais patate douce)  
et emmental râpé



Cake pépites de chocolat

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait  
Purée pomme abricot

GOUTER

Paillolines  
Yaourt nature et sucre  
Fruit

GOUTER

Baguette  
Croc'lait  
Jus de pommes

GOUTER

GOUTER

Pain au lait et barre de chocolat  
Briquettes de lait  
Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2






















Production locale





Haute valeur environnementale


Commerce équitable


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------


<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Endives et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p> Potage breton (haricots blancs et tomate)</p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus </p> <p>Omelette</p>	<p>Céleri à la rémoulade et dés de mimolette</p> <p>Salade buffalo vinaigrette (salade iceberg, haricots rouges, maïs) et dés de mimolette</p>
<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats et quinoa</p>	<p>Lasagnes au saumon</p>	<p> Sauté de porc BBC sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p> <p> Steak haché de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>	<p> Purée de pomme de terre carotte céleri</p>	<p> Poissonnette</p>
<p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p>	<p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Fromage frais nature et sucre </p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p> Galette à la frangipane </p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et miel</p> <p>Lait </p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Lait </p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>


 Produit BIO


 Label Rouge


 Issu des régions ultra-périphériques


 Appellation d'Origine Protégée


 Indication Géographique Protégée


 Appellation d'Origine Contrôlée


 Pêche responsable

 Viande racée

 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat durable

 Certification environnementale niveau 2

 Production locale

 Commerce équitable

 Haute valeur environnementale
















# Menu


Du 12 au 16 janvier 2026





Dampmart


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et miettes de surimi <b>vinaigrette</b></p> <p>Daïkon râpé (radis blanc) <b>vinaigrette</b></p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Croq veggie à la tomate</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><b>Chou blanc râpé à la méditerranéenne</b> (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) et dés de mimolette</p>	<p></p> <p><b>Moules à la crème</b></p>	
<p><b>Sauté de bœuf RAV</b> sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)</p> <p><b>Médailillon de merlu sauce normande</b> (champignon, ail, oignon, carottes, crème)</p>	<p></p> <p><b>Carottes à l'ail</b> et pommes vapeur</p>	<p></p> <p><b>Emincé de pois sauce Amérique</b> (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)</p>	<p></p> <p><b>Crozets aux lardons</b></p> <p><b>Crozets sauce fromagère</b> (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)</p>	<p><b>Pommes risolées</b></p>
<p>Printanière de légumes</p>				
<p></p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Croûte noire</p>	<p>Haricots blanc à la tomate</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p><b>Emmental BIO</b></p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p>
	<p></p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p></p> <p><b>Crème dessert à la myrtille</b></p>	<p>Beignet à la framboise</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Jus de pommes</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Croissant</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>


 **Produit BIO**


 **Label Rouge**


 **Issu des régions ultra-périphériques**


 **Appellation d'Origine Protégée**


 **Indication Géographique Protégée**


 **Appellation d'Origine Contrôlée**


 **Pêche responsable**

 **Viande racée**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Spécialité du chef**

 **Nouvelle recette**










































 **Plat durable**

 **Certification environnementale niveau 2**























 **Production locale**




 **Commerce équitable**




 **Haute valeur environnementale**




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 <p>Salade de coquillettes à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Radis rondelles vinaigrette</p> <p>Salade frisée et maïs vinaigrette</p>	    <p>Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles</p>	  <p>Rôti de bœuf RAV et jus</p> <p>Semoule tandoori (poireaux carotte navet haricots rouges épice tandoori)</p>	 <p>Carottes râpées BIO vinaigrette agrume et dés d'emmental</p>  <p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dés d'emmental</p>
 <p>Emincé de poulet LR sauce curry</p> <p>Quenelles nature sauce curry</p>	  <p>Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)</p>	<p>Comté AOC </p> <p>Gorgonzola AOP </p>	<p>Semoule</p> <p>Edam BIO </p> <p>Gouda BIO </p>	<p>Calamar à la romaine et sauce fraîcheur</p>
 <p>Haricots beurre ciboulette</p>				
<p>Yaourt nature BIO et sucre 60 </p> <p>Yaourt aromatisé à la banane BIO 40 </p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Tarte normande fraîche</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pain au lait</p> <p>Lait </p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Coco pop's</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait </p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Croq'lait</p> <p>Compote de pomme</p>
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Certification environnementale niveau 2  Production locale  Commerce équitable  Haute valeur environnementale






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Trio de crudités vinaigrette (carottes jaunes et oranges, navets râpés)	 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote et dés de mimolette 	 	  	
Laitue iceberg et croûtons vinaigrette			Jambon de Paris LR	Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)
Boulettes de veau sauce miel	Nuggets de volaille	Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO	Steak de colin sauce laquée (sauce soja, jus de citron, gingembre)	
Bouchées Azuki	Bouchées de blé			
Pommes campagnardes et ketchup		Potiron béchamel	Coquillettes locales et emmental râpé	 Carottes tomate sauge
	Printanière de légumes	Saint Nectaire AOC  Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 
Fromage frais aux fruits	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Banane RUP  Fruit de saison BIO 	 Fruit de saison local (Ecoresponsable)  Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	 Moelleux pâte de cacao noisette
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain au chocolat Lait Fruit 	Rocher choco coco Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Madeleines longues Lait  Compote pomme vanille	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus multivitamins	Baguette Pavé demi-sel Fruit

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

 Certification environnementale niveau 2  
 Production locale  Commerce équitable  
 Haute valeur environnementale






# Menu




Du 02 au 06 février 2026









Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et maïs vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Chou chinois et maïs vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p> <p>Crêpe nature et coulis de chocolat</p> <p>Crêpe nature et sucre</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Sauté de veau sauce blanquette</p> <p>Riz à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)</p> <p>Riz IGP créole</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Hoki pané et citron</p> <p>Epinards béchamel BIO et tortis locales</p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus de raisins</p>	<p><b>HAUTS-DE-FRANCE</b></p> <p>Sauté de poulet LR sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p> <p>Emincé de pois sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>DUO Mimolette et Maroilles AOC</p> <p>Tarte au sucre</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette miel</p> <p>Salade chou chou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p> <p>Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques

-  Lait
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée

-  Pêche responsable
-  Viande racée
-  Bleu Blanc Cœur

-  Spécialité du chef
-  Nouvelle recette
-  Plat durable

-  Certification environnementale niveau 2
-  Production locale
-  Commerce équitable
-  Haute valeur environnementale



# Menu


















Du 09 au 13 février 2026



Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

<p>Laitue iceberg et croûtons</p> <p>Radis et beurre</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p> Hachi à l'égrené de pois</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette agrumes (orange, pamplemousse)</p>	<p> Pavé de merlu sauce sêtoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)</p>
<p>Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)</p> <p> Cubes de colin sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)</p>	<p> Chou fleur sauce mornay BIO (béchamel au fromage)</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus </p> <p>Bouchée butternut lentilles corail</p>	<p> Riz IGP et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) (50/50)</p>
<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p> Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Pavé demi-sel</p>	<p>   Curvi BIO locales</p>	<p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p> Compote pomme vanille</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt brassé à la banane BIO </p>	<p> Cake ananas caramélisé</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Palets bretons</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Paillolines</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Compote pomme ananas</p>



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2




Production locale



Commerce équitable



Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 			<b>Nouvel An Lunaire</b> 	
<p>Chou rouge sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)</p> <p>Salade fanfare vinaigrette (frisée, chou chinois, chicorée rouge)</p>	<p>Steak de colin sauce oseille</p>	<p>Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)</p> <p>Pané à la mozzarella</p>	<p>Emincé de poulet LR sauce citronnelle</p> <p>Hoki à la citronnelle</p> <p>Riz basmati BIO aux petits légumes BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade croquante (chou blancs, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)</p>
<p>Boulgour à l'italienne (Tomate, oignons, poivrons, lentilles, thym)</p>	<p>Pommes de terre carottes</p>	<p>Haricots beurre à l'ail</p>	<p>Fromage frais nature et coulis mangue abricot</p>	<p>Jambon de Paris LR</p> <p>Poissonnette</p> <p>Potiron BIO béchamel au cheddar</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Buchette mi-chèvre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Ananas frais</p>	<p>Cake pomme cannelle</p> <p>Cake pépites de chocolat orange</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Paillolines</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Purée de pomme abricot</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit</p>
<p> Produit BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Issu des régions ultra-périphériques</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p> Pêche responsable</p> <p> Viande racée</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p>	<p> Spécialité du chef</p> <p> Nouvelle recette</p> <p> Plat durable</p>	<p> Certification environnementale niveau 2</p> <p> Production locale</p> <p> Commerce équitable</p> <p> Haute valeur environnementale</p>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Sticks (batonnets) végétariens

Brocoli  
et pommes cube à l'ail

Fromage frais nature et miel

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

GOUTER

Baguette et confiture  
Lait  
Compote de pomme

Salade de mâche et maïs vinaigrette au piment  
d'Espelette

Trio de crudités vinaigrette au piment d'Espelette  
(carottes jaunes et orange, navets râpés)

Chipolatas

Quenelles nature sauce forestière  
(champignon, crème, herbes provence)

Lentilles BIO à la paysanne

Dessert lacté au chocolat

GOUTER

Madeleines longues  
Fromage frais nature et sucre  
Fruit

Potage aux épinards BIO  
et emmental râpé

Pilon de poulet LR sauce orientale  
(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin  
pruneau et abricot secs)

Semoule et égrené végétal  
à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, sucre,  
raisins et abricots secs, cardamome)

Semoule  
et légumes façon tajine  
(carotte courgette céleri navet pois chiche  
poivron et sauce cannelle cumin raisin et abricot  
secs)

Banane RUP

GOUTER

Pain au lait et barre de chocolat  
Yaourt aromatisé  
Compote pomme fraise

Penne à la bolognaise

Penne de la mer (moules, crème, julienne de  
légumes, coriandre, échalotes)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

Baguette  
Petit moulé nature  
Jus multivitamines

Colin au crumble de pain d'épices

Printanière de légumes

Petit moulé ail et fines herbes

Cake miel cannelle

GOUTER

Fourrandise au citron  
Briquette de lait  
Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2



Production locale



Commerce équitable



Vacances

# Menu

Du 02 au 06 mars 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons vinaigrette

Endives aux pommes vinaigrette



Colin gratiné au fromage

Aloo gobi  
(Chou fleur, oignons, curry)

Mousse au chocolat

GOUTER

Baguette et miel  
Yaourt nature et sucre  
Jus de pommes

Daïkon râpé (radis blanc) vinaigrette  
et dés de mimolette

Céleri râpé mayonnaise  
et dés de mimolette

Omelette BIO  
et sauce basquaise  
(tomate, poivrons, oignons)

Riz IGP à la tomate



Compote pomme vanille  
Purée pomme pêche

GOUTER

Barre bretonne  
Fromage frais aux fruits  
Fruit

Paupiette de veau sauce navarin  
(oignon, ail, herbes de provence, carottes,  
navets, concentré de tomate)



Hoki sauce ciboulette

Petits pois extra fin au jus

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Banane RUP

GOUTER

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande  
Jus d'ananas



Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur

Steak haché RAV



Galette Tex Mex  
(haricot rouge, boulgour, oignon,  
tomate, poivron, maïs)

Haricots verts persillés BIO

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)  
Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)



GOUTER

Pain de mie et pâte à tartiner noisette  
Lait  
Fruit



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable



Steak haché de cabillaud  
sauce lombarde  
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire AOP  
Bleu d'Auvergne AOC



Cake speculoos

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé  
Briquette de lait chocolaté  
Compote pomme banane



Certification environnementale niveau 2  
Production locale  
Commerce équitable  
Haute valeur environnementale



Produit BIO  
Label Rouge  
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée  
Appellation d'Origine Contrôlée