

# Menu

Du 01 au 05 décembre 2025

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Cordon bleu	Laitue iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette Radis et beurre	Carottes râpées BIO vinaigrette miel colombo	Rôti de veau sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé)	Calamar à la romaine et sauce fraîcheur
Haricots verts à l'ail et pommes cubes à l'ail	Dahl de pois cassés et riz IGP (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe) et emmental râpé	Steak de colin sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Lentilles à la paysanne	Epinards et pommes de terre béchamel
Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Purée au potiron	Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison BIO	Compote pomme vanille	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat
Fruit de saison BIO	Coupelle purée pomme banane BIO		Fruit de saison BIO	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
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-périmétriques

 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 08 au 12 décembre 2025

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cœur de frisée et maïs <b>vinaigrette</b>
Endives aux pommes <b>vinaigrette</b>
Colin mariné thym citron

	
Carbonade de bœuf RAV (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)	Limande meunière

Daïkon râpé (radis blanc)

Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)



Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)
Bouchées azuki sauce tomate (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)

<b>LE JOUR DU</b> 

Gratin campagnard

	Riz IGP à la tomate
	Carottes à l'ail 

Camembert	Petits pois à la paysanne
Tomme	

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits


Munster AOP 
Moelleux cannelle 

Yaourt brassé BIO à la banane 
Fruit de saison BIO 
Fruit de saison BIO 

<b>GOUTER</b>
Fourrandise fraise
Yaourt nature et sucre

<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture
Lait 

<b>GOUTER</b>
Pompon cacao
Lait 


Gaufre au sucre
Fromage frais aux fruits

<b>GOUTER</b>
Baguette
Petit moulé nature

	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 15 au 19 décembre 2025

Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU </b>			
Salade iceberg et oignons frits <b>vinaigrette caramel</b>  Chou chinois <b>vinaigrette caramel</b>	Céleri râpé <b>sauce cocktail</b> (mayonnaise ketchup)  Salade de mâche et croûtons <b>vinaigrette</b>	  Potage Dubarry <b>BIO</b> (au chou fleur) et emmental râpé	  Jambon de poulet Colin gratiné au fromage	Carottes râpées <b>vinaigrette antilles</b> (ananas, pamplemousse)   Salade chouchou (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)
  Hoki pané	  Blé et base chili <b>BIO</b> (tomate, haricots rouges, poivrons tricolores, oignons, carottes, ail)	  Purée de carottes	  Repas de Noël	Pavé de merlu <b>sauce beurre blanc</b>  
  Farfalles locales et emmental râpé	  Fromage frais aux fruits <b>BIO</b> Fromage frais nature et sucre	  Banane RUP	  Gâteau de Noël	Semoule <b>BIO</b> aux amandes  
Coupelle purée pomme abricot  Compote de pomme vanille	  Fromage frais nature et sucre	  Gâteau de Noël	  Gâteau de Noël	Yaourt aromatisé <b>BIO</b> à la vanille  
<b>GOUTER</b>  Croissant Yaourt aromatisé Fruit	<b>GOUTER</b>  Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme fraise	<b>GOUTER</b>  Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	<b>GOUTER</b>  Baguette Fromage fondu Président Jus multifruits	<b>GOUTER</b>  Madeleines longues Briquette de lait chocolaté Fruit



Produit **BIO**



**Label Rouge**



Issu des régions ultra-péphériques



**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 22 au 26 décembre 2025

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU



GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périmétriques



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

 <b>Potage de légumes BIO</b> (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert, navet) et emmental râpé	 Salade de mâche et croûtons vinaigrette et dés de mimolette	 <b>Tartinable au thon</b> (thon, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote) et toasts		 <b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>
 <b>Emincé de volaille BIO à la sauge</b>   <b>Emincé de pois sauce hongroise</b> (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)	  Bouchées de blé	 <b>Penne au bœuf BIO crèmeux et champignons</b> (tomate, flageolets, origan, ail, crème) et emmental râpé   <b>Penne BIO semi-complètes sauce fromagère au poisson</b> (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes) et emmental râpé		<b>Steak haché de saumon au beurre blanc</b> (crème, beurre, échalote)
 Haricots beurre ciboulette	 <b>Lentilles et carottes BIO</b>	 <b>Eclair à la vanille</b>		<b>Mélange d'automne</b> (courge butternut potiron panais patate douce) et emmental râpé
 <b>Fruit de saison BIO</b>   <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Compote pomme banane</b>  <b>Compote de pommes</b>	 <b>Eclair à la vanille</b>		 <b>Cake pépites de chocolat</b>
<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Purée pomme abricot	<b>GOUTER</b> Paillolines Yaourt nature et sucre Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette Croc'lait Jus de pommes	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b> Pain au lait et barre de chocolat Briquettes de lait Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



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 05 au 09 janvier 2026

Dampmart

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



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



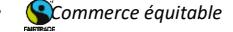
Plat durable



Certification environnementale niveau 2



Production locale



Commerce équitable



Haute valeur environnementale

# Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Végé

Salade de mâche  
et miettes de surimi **vinaigrette**

Daïkon râpé (radis blanc) **vinaigrette**

Cordon bleu

Croq veggie à la tomate

Chou blanc râpé à la  
méditerranéenne  
(mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)  
et dés de mimolette

JEUDI



Moules à la crème

Sauté de bœuf RAV  
sauce basquaise  
(tomate, poivrons, oignons)

Médaillon de merlu sauce normande  
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Printanière de légumes

Carottes à l'ail  
et pommes vapeur

Emincé de pois sauce Amérique  
(paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)

Crozets aux lardons

Crozets sauce fromagère  
(tomate, haricot blanc,  
fromage ail et fines herbes)

Pommes rissolées

Saint Paulin

Haricots blanc à la tomate

Cantal AOC

Croûte noire

Emmental BIO

Fourme d'Ambert AOC

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)



Emmental BIO



Beignet à la framboise

GOUTER

Moelleux au citron

Lait

Fruit

GOUTER

Baguette

Fromage frais au sel de Guérande

Jus de pommes

GOUTER

Baguette et confiture

Fromage frais nature et sucre

Fruit

GOUTER

Croissant

Yaourt aromatisé

Fruit

GOUTER

Gaufre pâtissière

Lait

Compote pomme banane



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 19 au 23 janvier 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

	Salade de coquillettes à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)
	Emincé de poulet LR sauce curry Quenelles nature sauce curry
	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)
	Haricots beurre ciboulette
	Yaourt nature BIO et sucre 60 Yaourt aromatisé à la banane BIO 40

	Radis rondelles vinaigrette Salade frisée et maïs vinaigrette
	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)
	Crème dessert chocolat
	Fromage frais aux fruits Jus multifruit

	Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles
	
	
	Comté AOC
	Gorgonzola AOP

	Rôti de bœuf RAV et jus
	Semoule tandoori (poireaux carotte navet haricots rouges épice tandoori)
	Semoule
	Edam BIO
	Gouda BIO

	Carottes râpées BIO vinaigrette agrume et dés d'emmental
	Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc et dés d'emmental)
	Calamar à la romaine et sauce fraicheur
	
	Petits pois à la paysanne

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

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

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-péphériques

 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

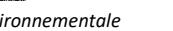
 Commerce équitable

 Haute valeur environnementale

# Menu

Du 02 au 06 février 2026

Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et maïs <b>vinaigrette</b> et dés de mimolette</p> <p>Chou chinois et maïs <b>vinaigrette</b> et dés de mimolette</p>	<p> <b>Sauté de veau sauce blanquette</b></p> <p><b>Riz à l'africaine</b> (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)</p>	<p> <b>Hoki pané et citron</b></p>	<p> <b>HAUTS-DE-FRANCE</b></p>	<p> <b>HAUTS-DE-FRANCE</b></p>
<p> <b>Colin gratiné au fromage</b></p>	<p> <b>Riz IGP créole</b></p>	<p> <b>Epinards béchamel BIO et tortis locales</b></p>	<p> <b>HAUTS-DE-FRANCE</b></p> <p> <b>Sauté de poulet LR sauce waterzooï</b> (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p> <p> <b>Emincé de pois sauce waterzooï</b> (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p>	<p> <b>Carottes râpées vinaigrette miel</b></p>
<p><b>Mélange de légumes</b> (brocolis, carottes jaunes et oranges) <b>et haricots plats</b></p>	<p> <b>Cantal AOC</b></p> <p> <b>Fourme d'Ambert AOC</b></p>	<p> <b>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</b></p> <p> <b>Yaourt nature BIO et sucre</b></p>	<p> <b>Pommes vapeur</b></p>	<p><b>Semoule façon couscous BIO</b> (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>
<p> <b>Crêpe nature et coulis de chocolat</b></p> <p> <b>Crêpe nature et sucre</b></p>	<p> <b>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</b></p> <p> <b>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</b></p>	<p> <b>Fruit de saison BIO</b></p> <p> <b>Fruit de saison BIO</b></p>	<p> <b>DUO Mimolette et Maroilles AOC</b></p> <p> <b>Tarte au sucre</b></p>	<p><b>Dessert lacté au chocolat</b></p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus de raisins</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>
<p> <b>Produit BIO</b></p> <p> <b>Label Rouge</b></p> <p> <b>Issu des régions ultra-péphériques</b></p>	<p> <b>Lait</b></p> <p> <b>Indication Géographique Protégée</b></p> <p> <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b></p>	<p> <b>Pêche responsable</b></p> <p> <b>Viande racée</b></p> <p> <b>Bleu Blanc Cœur</b></p>	<p> <b>Spécialité du chef</b></p> <p> <b>Nouvelle recette</b></p> <p> <b>Plat durable</b></p>	<p> <b>Certification environnementale niveau 2</b></p> <p> <b>Production locale</b></p> <p> <b>Commerce équitable</b></p> <p> <b>Haute valeur environnementale</b></p>

# Menu

Du 09 au 13 février 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Laitue iceberg et croûtons  
Radis et beurre

Cordon bleu  
Nuggets de poisson

 Hachi à l'égrené de pois

 Carottes râpées vinaigrette agrumes (orange, pamplemousse)

 Pavé de merlu sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)

Saucisse fumée sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)  
 Cubes de colin sauce rougail (tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)

 Chou fleur sauce mornay BIO (béchamel au fromage)

Salade verte

 Rôti de bœuf RAV et jus

Bouchée butternut lentilles corail

 Riz IGP et brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) (50/50)

Haricots blancs à la tomate

 Fromage frais aux fruits BIO  
Fromage frais nature et sucre

Fromage fondu Président  
Pavé demi-sel

 Curvi BIO locales

 Saint Nectaire AOC

Mousse au chocolat

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

Compote pomme vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Cake ananas caramélisé

GOUTER

Palets bretons  
Lait  
Fruit

GOUTER

Baguette  
Fraidou  
Jus multifruits

GOUTER

Pompon cacao  
Yaourt aromatisé  
Fruit

GOUTER

Baguette et confiture  
Lait  
Fruit

GOUTER

Paillolines  
Fromage frais nature et sucre  
Compote pomme ananas

 Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Certification environnementale niveau 2

 Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Commerce équitable

 Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale

# Menu

Du 16 au 20 février 2026

Dampmart

LUNDI

LE JOUR DU 

Chou rouge sauce enrobante à l'ail  
(fromage blanc, mayonnaise)

Salade fanfare vinaigrette  
(frisée, chou chinois, chicorée rouge)



Boulgour à l'italienne  
(Tomate, oignons, poivrons, lentilles, thym)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Yaourt nature BIO et sucre 

GOUTER

Paillolines

Lait

Fruit

MARDI

Steak de colin sauce oseille

Pommes de terre carottes

Buchette mi-chèvre

Tomme blanche

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette

Fromage frais aux fruits

Purée de pomme abricot

MERCREDI

Sauté de bœuf RAV  
sauce marengo  
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Pané à la mozzarella

Haricots beurre à l'ail

Cantal AOC 

Fourme d'Ambert AOC 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

GOUTER

Barre bretonne

Yaourt nature et sucre

Jus d'ananas

JEUDI

Nouvel An Lunaire



Emincé de poulet LR  
sauce citronnelle

Hoki  
à la citronnelle

Riz basmati BIO aux petits légumes BIO

Fromage frais nature et coulis mangue abricot

Ananas frais

GOUTER

Baguette

Pavé demi-sel

Jus de pommes

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette

Salade croquante  
(chou blancs, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)

Jambon de Paris LR

Poissonnette

Potiron BIO  
béchamel au cheddar

Cake pomme cannelle

Cake pépites de chocolat orange

GOUTER

Pain au lait

Briquette de lait

Fruit

Certification environnementale niveau 2

Production locale 

Commerce équitable 

Haute valeur environnementale 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Sticks (batonnets) végétariens	Salade de mâche et maïs <b>vinaigrette au piment d'Espelette</b>  Trio de crudités <b>vinaigrette au piment d'Espelette</b> (carottes jaunes et orange, navets râpés)	  Potage aux épinards BIO et emmental râpé 		  Colin au crumble de pain d'épices
Brocoli et pommes cube à l'ail	Chipolatas  Quenelles nature sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)	  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)	  Penne à la bolognaise  Penne de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)	Printanière de légumes
Fromage frais nature et miel	Lentilles BIO à la paysanne 	  Semoule et légumes façon tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron et sauce cannelle cumin raisin et abricot secs)		Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	Dessert lacté au chocolat	  Banane RUP	Yaourt aromatisé BIO à la vanille   Fruit de saison BIO   Fruit de saison BIO 	  Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture Lait Compote de pomme 	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain au lait et barre de chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Jus multifruits	Fourrandise au citron Briquette de lait Fruit 

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée	 Spécialité du chef	 Certification environnementale niveau 2
 Label Rouge	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Commerce équitable
 Issu des régions ultra-périphériques			 Plat durable	 Haute valeur environnementale



# 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

Daïkon râpé (radis blanc) vinaigrette et dés de mimolette

Céleri râpé mayonnaise et dés de mimolette

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

Hoki sauce ciboulette

Steak haché RAV



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

Steak haché de cabillaud sauce lombarde

(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)



Colin gratiné au fromage

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

Petits pois extra fin au jus

Haricots verts persillés BIO

Purée de pommes de terre BIO

Aloo gobi  
(Chou fleur, oignons, curry)

Riz IGP à la tomate

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Saint Nectaire AOP  
Bleu d'Auvergne AOC

Mousse au chocolat

Compote pomme vanille  
Purée pomme pêche

Banane RUP

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

Cake speculoos

GOUTER

Baguette et miel  
Yaourt nature et sucre  
Jus de pommes

GOUTER

Barre bretonne  
Fromage frais aux fruits  
Fruit

GOUTER

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande  
Jus d'ananas

GOUTER

Pain de mie et pâte à tartiner noisette  
Lait  
Fruit

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé  
Briquette de lait chocolaté  
Compote pomme banane



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-péphériques



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