

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**LE JOUR DU**

Salade de mâche et croûtons vinaigrette

Chou chinois vinaigrette

Emincé de poulet LR sauce forestière

Hoki sauce estragon

Salade coleslaw rouge BIO  
(carotte et chou rouge mayonnaise)

Escalope de poulet LR  
sauce camembert

Pavé de merlu sauce dieppoise  
(crevettes, champignons, crème, moules)

Céleri rémoulade

Laitue iceberg et rondelles de radis vinaigrette  
persil

Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP  
(lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce  
tomate, gingembre, curry, lait de coco)

Haricots beurre  
et tortis locales

Parmentier de colin  
thym citron DURABLE

Jeunes carottes  
et pommes vapeur

Merguez sauce orientale

Calamars à la romaine

Fromage frais aux fruits

Pont l'évêque AOP

Gratin de piperade  
(macaronis, poivrons, tomate, oignon)  
et emmental râpé

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Mousse au chocolat

Tarte normande

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

### GOUTER

Fourrandise à la fraise  
Yaourt nature et sucre  
Fruit

### GOUTER

Baguette  
Petit moulé ail et fines herbes  
Compote de pommes

### GOUTER

Pain au lait  
Yaourt aromatisé  
Jus multifruits

### GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait  
Fruit

### GOUTER

Cake pépites de chocolat  
Fromage frais nature et sucre  
Jus de pommes

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

Haute valeur environnementale  
 Production locale Commerce équitable  
 Certification environnementale niveau 2



# Menu

Du 16 au 20 mars 2026



Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Colin sauce bourgogne

(laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Cœur de scarole et maïs vinaigrette

Endives aux pommes vinaigrette

Sauté de porc aux pruneaux

Emincé de pois sauce blanquette

Rôti de dinde LR sauce marengo

Palet coco curry (protéines de pois et de blé, carotte, courgette, lait de coco, épices)  
sauce fromage blanc curry

Carottes râpées vinaigrette  
et dés de mimolette

Pommes sautées



Hachis à l'égrené de pois

Boulgour BIO pilaf



Coquillettes BIO  
et emmental râpé



Limande meunière et citron

Saint Nectaire AOC

Bleu d'Auvergne AOP



Yaourt brassé BIO à la banane



Yaourt nature BIO et sucre



Tomme croûte fleurie

Carré

Petit pois BIO à la paysanne



Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Dessert lacté au chocolat

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Flan vanille coco



GOUTER

Moelleux citron  
Fromage frais aux fruits  
Jus d'orange

GOUTER

Baguette et confiture  
Yaourt aromatisé  
Fruit

GOUTER

Barre bretonne  
Lait et chocolat en poudre  
Compote de pommes



GOUTER

Pain au chocolat  
Yaourt nature et sucre  
Jus d'ananas

GOUTER

Baguette  
Croc'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



Haute valeur environnementale



Production locale



Commerce équitable



Certification environnementale niveau 2



# Menu

Du 23 au 27 mars 2026



Dampmart

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Laitue iceberg et dés de mimolette vinaigrette miel</p> <p>Salade de mâche et croûtons vinaigrette miel</p>  | <p> </p> <p>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO</p> | <p></p> <p>Chili con carne et riz</p> <p>Riz et base chili</p>                                                                                                | <p></p> <p>Gratin campagnard<br/>(Lentilles, pommes de terre, crème, curry)</p>                                                                                                                                                                                          | <p></p> <p>Crèmeux frais aux radis<br/>(radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p> <p></p> <p>Céleri rémoulade et dés d'emmental</p> |
| <p>Saucisse fumée</p> <p>Pané fromage épinards</p>                                                              | <p>Sauté de porc BBC sauce normande </p> <p>Omelette sauce tomate</p>                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p></p> <p>Pavé de colin aux herbes de provence</p>                                                                                                                                                                             |
| <p>Haricots blanc à la tomate</p>                                                                               | <p>Haricots verts à l'ail</p>                                                                                                                                                                                                | <p>Cantal AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOC </p>                           | <p>Fromage frais nature et sucre</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Légumes aioli BIO </p> <p>(pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)</p>                                                                                                                                            |
| <p>Liégeois à la vanille </p> | <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> | <p>Coupelle purée pomme abricot BIO </p> <p>Compote de pomme BIO </p> | <p> Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p> | <p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>                          | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleines longues</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Compote pomme banane</p>                                                                                                              | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufrette XL à la vanille </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>                                                                           | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Jus multifruits</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</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



Haute valeur environnementale



Production locale 



Certification environnementale niveau 2

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU 

LA PROVENCE

LA PROVENCE

Cordon bleu

Pané à la mozzarella

Chiffonnade de salade et dés de mimolette  
vinaigrette

Gâteau d'œufs BIO  
sauce basquaise BIO  
(ail, tomate, poivron, oignon)

Salade de riz BIO niçoise  
(haricots verts, tomate, olives)  
thon et dés de brebis

Concombres vinaigrette

Petits pois à la lyonnaise  
et pommes cubes à l'ail

Bouchées de colin pané au citron

Blé safrané BIO

Daube de bœuf provençale LR  
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)

Pavé de merlu sauce vierge  
(huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)

Limande meunière

Saint Nectaire AOC

Comté AOP

Purée aux brocolis

Yaourt nature BIO et cassonade

Gratin du Sud  
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic, emmental râpé)

Spirales BIO  
et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Purée pomme abricot (coupelle)

Compote pomme vanille (coupelle)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Tarte abricotine

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

Baguette et barre de chocolat

Lait

Purée pomme pêche

GOUTER

Pain au lait

Fromage frais aux fruits

Jus de pommes

GOUTER

Baguette

Pavé demi-sel

Jus multivitamins

GOUTER

Baguette et miel

Lait et sirop de grenadine

Fruit

GOUTER

Cake pépites chocolat orange

Yaourt nature et sucre

Compote de pommes



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



Haute valeur environnementale  
Production locale  
Certification environnementale niveau 2

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU 

Menus des enfants

FERIE

Jambon de Paris LR 

Omelette

Salade de mâche et croûtons *vinaigrette ambrée*

Radis et beurre

Tortelinis fromage frais  
ciboulette base tomate



Chiffonade de salade, maïs et croutons  
*vinaigrette*

Riz IGP et brunoise de légumes saveur soleil  
(ail, oignon, basilic) 

 Carbonade flamande RAV   
*Emincé de pois sauce champêtre*

Hot dog

\* Hot dog végétarien

Cantal AOC 

Bleu d'Auvergne AOP 

Pommes rissolées

Yaourt nature BIO et sucre  

Yaourt brassé BIO à la banane  

Frites au cheddar

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

Crème dessert vanille 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

Donuts

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Croissant  
Fromage frais nature et sucre  
Jus de pommes

Fourrandise au chocolat  
Lait   
Fruit

Baguette  
Petit moulé nature  
Compote pomme ananas

 Moelleux pâte de noisette cacao  
Yaourt aromatisé  
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

 Haute valeur environnementale  
 Production locale  Commerce équitable  
 Certification environnementale niveau 2



# Menu

Du 13 au 17 avril 2026



Dampmart

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

Céleri rémoulade

Cœur de scarole et croûtons vinaigrette

Saucisse de francfort

Colin au crumble de pain d'épices

Chou fleur et pommes de terre BIO  
sauce mornay

Fromage frais nature et sucre

**GOUTER**

Barre de céréales choco crunchy  
Yaourt aromatisé  
Jus d'ananas

Concombres vinaigrette

Pomelos et sucre



Semoule façon couscous  
(légumes couscous , tomate, raisins, pois chiche)

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

**GOUTER**

Baguette  
Croc'lait  
Coupelle purée pomme pêche



Parmentier de poisson polenta carotte  
(thym, crème, ail, oignon, maquereau,  
carotte) (DURABLE)

Edam BIO

Gouda BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**GOUTER**

Baguette et barre de chocolat  
Lait  
Fruit

Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur



**LES délicieuses  
PAQUES  
DU CHEF**

Iceberg, maïs, dés de mimolette et œufs durs  
vinaigrette à l'ancienne

Boulette d'agneau sauce tomate

Colin façon fish & chips

Flageolets à l'ail et persil

Riz IGP créole

Chou vanille et topping chocolat

et chocolat de pâques

**GOUTER**

Palets bretons  
Fromage frais aux fruits  
Fruit



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable



Taboulé BIO



Salade de coquillettes BIO au surimi

Calamar à la romaine et sauce tartare

Petits pois saveur soleil  
(ail, oignon, basilic, huile)

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

**GOUTER**

Cake aux poires BIO  
Yaourt nature sucré  
Briquette de jus de pomme



Haute valeur environnementale  
Production locale  
Certification environnementale niveau 2



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



Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable



Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable



Haute valeur environnementale



Production locale



Commerce équitable



Certification environnementale niveau 2



Vacances

# Menu

Du 20 au 24 avril 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

|                                                                                                                                   |                                                                               |                                                          |                                                                                              |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Sauté de bœuf LR<br/>sauce olives</p> <p>Emincé de pois sauce hongroise<br/>(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)</p> | <p>Salade de mâche et noix vinaigrette</p> <p>Radis rondelles vinaigrette</p> | <p>Escalope de porc au jus</p> <p>Omelette</p>           | <p>Rillettes de thon</p>                                                                     | <p>Coquillettes locales lentilles tomate<br/>(sauce tomate, lentilles vertes,<br/>herbes de Provence, oignon, ail)</p> <p>et emmental râpé</p> |
| <p>Courgettes à l'ail<br/>et pommes cubes à l'ail</p>                                                                             | <p>Colin ail et fines herbes</p>                                              | <p>Haricots plats persillés<br/>et blé BIO</p>           | <p>Cubes de hoki pané et citron</p>                                                          |                                                                                                                                                |
| <p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p>                                                                              | <p>Polenta crémeuse à la carotte</p>                                          | <p>Pavé demi sel</p>                                     | <p>Purée de pomme de terre</p>                                                               | <p>Fromage frais aux fruits BIO</p>                                                                                                            |
| <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>                                                                             | <p>Mousse au chocolat</p>                                                     | <p>Compote de pommes BIO</p>                             | <p>Yaourt brassé BIO à la banane</p>                                                         | <p>Cake sucré à la carotte</p>                                                                                                                 |
| <p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>                               | <p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>  | <p>GOUTER</p> <p>Miel pop's</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p> | <p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Compote pomme fraise</p> | <p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</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



Haute valeur environnementale



Production locale



Certification environnementale niveau 2



Vacances

# Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

Dampmart

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Bouchées de blé et ketchup

Brocolis béchamel  
et tortis locales

Yaourt nature BIO et cassonade

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

GOUTER

Baguette  
Saint paulin  
Jus de pommes

Tomates vinaigrette

Hoki sauce aurore  
(oignon ail tomate crème)

Pommes cubes BIO à l'ail

Flan nappé caramel

GOUTER

Brioche  
Lait  
Fruit

Riz pilaf et bœuf crémeux  
aux champignons (DURABLE)

Riz et œufs brouillés à l'espagnole  
(oignon, ail, haricots plats, poivrons,  
épice paëlla, maïs, haricots blancs)

Comté AOC

Gorgonzola AOP

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

Paillolines  
Fromage frais aux fruits  
Compote pomme fraise

Salade croquante  
(carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)

Crèmeux frais aux radis  
(radis râpé, fromage blanc,  
ciboulette, citron)

Rôti de porc LR sauce dijonnaise

Limande meunière

Gnocchetti locales et BIO  
et emmental râpé

Eclair au chocolat

GOUTER

Baguette et confiture  
Yaourt nature et sucre  
Fruit

FERIE

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



Haute valeur environnementale



Production locale



Commerce équitable



Certification environnementale niveau 2