



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates BIO vinaigrette </p> <p>Concombres BIO vinaigrette </p>	<p>Chicken wings LR </p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>Vacances</p>
<p>Sauté de veau sauce basquaise (tomate, poivron)</p> <p>Galette basquaise (blé, pois, courgettes, aubergines, poivrons, tomates)</p>	<p>Courgettes cubes et riz</p>			
<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Saint Nectaire AOC </p>			
<p>Liegeois chocolat</p> <p>Liegeois vanille</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>			

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Laitue iceberg et maïs vinaigrette ciboulette Tomates vinaigrette ciboulette	Omelette BIO	Rôti de bœuf RAV froid et ketchup Bouchées azuki (blé, haricots azuki, tomate, courgettes, poivrons) et ketchup	 Tarte au fromage	 Carottes rapées BIO vinaigrette basilic Céleri rémoulade et dés d'emmental
Lasagnes au saumon	Pommes rissolées et Légumes aioli	Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage) et Blé safrané	 Salade verte BIO "P'tit Louis"	 Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons) Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)
	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Gorgonzola AOC Fourme d'Ambert AOC		
Flan nappé au caramel Dessert lacté à la vanille	Fruits de saison local	Fruits de saison BIO	 Soupe de fraise à la menthe 	Beignet aux pommes Beignet à la framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompon cacao Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Fraidou Jus d'ananas	Baguette et miel Lait Compote pomme banane	Barre de céréales choco banane Fromage frais nature et sucre Fruit	baguette et confiture lait fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
FERIE	Sauté de bœuf LR sauce lyonnaise (oignons, ail) Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignon, crème, échalote)	Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne Tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne	Hachis Parmentier Hachis à l'égrené de pois	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)
	Petits pois et Blé BIO	Steak de colin sauce aneth		Pané fromage et épinards
	Cantal AOP Bleu d'Auvergne AOC	Haricots verts et Pommes rissolées	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Ratatouille et riz BIO
	Fruits de saison local	Yaourt brassé à la banane BIO Yaourt nature BIO et sucre	Fruits de saison BIO	Cake aux poires BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pommes	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Pavé demi-sel Jus de raisin	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Poulet rôti LR au jus Croq veggie au fromage	Salade iceberg, radis et maïs vinaigrette et dés de mimolette Cœur de scarole et olives vertes vinaigrette et dés de mimolette	Rôti de veau froid et mayonnaise Cubes de colin pané et citron	Melon jaune BIO Pastèque BIO	Carottes râpées vinaigrette miel et dés de brebis Chou blanc sauce enrobante à l'ail
Carottes vichy et Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	Bouchées de blé et ketchup du chef	Aubergines sauce provençale (tomates, herbes de provence, olives noires) et Pommes campagnardes	Penne locale au jambon sauce fromagère Penne sauce fromagère au poisson	Colin au crumble de pain d'épices
Brie Carré de l'est	Lentilles à la paysanne	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Semoule	
Fruits de saison local	Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO	Banane RUP	Crèmes dessert vanille Crème dessert chocolat	Tarte normande fraîche Tarte abricotine fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes	Fourrandise fraise Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et confiture Lait Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française





















Région Ultra Périphérique





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



LE JOUR DU 



Tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne Salade de courgettes et radis râpés vinaigrette moutarde à l'ancienne	Accras de poisson et sauce fraîcheur	Pastèque BIO  Melon BIO 	 Chili con carne RAV  (haché de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, cumin) Chili sin carne	 Concombres sauce tzatziki (yaourt, menthe)  Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de bœuf LR  sauce charcutière (tomate, cornichon) Emincé de pois sauce Amérique (oignon, ketchup, cumin, paprika)	Courgettes rondelles et blé BIO 	Emincé de dinde LR  sauce américaine (oignons, ketchup, thym, miel) Cubes de colin sauce orientale (tomate, légume couscous, cumin)	Riz créole IGP 	Omelette BIO 
Pommes de terre sautées	Yaourt aromatisé local  Yaourt nature local et sucre 	Purée d'haricots verts	Tomme grise Tomme noire	Haricots beurre à la tomate
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Fruits de saison local 	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Fruits de saison BIO 	Moelleux au chocolat frais Flan pâtissier
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de céréales choco crunchy Lait Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pommes	Gaufre au sucre Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus de raisins	Baguette et confiture Lait Fruit

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



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

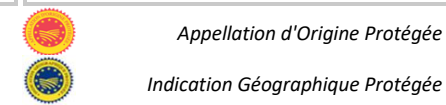
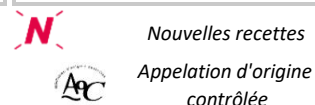
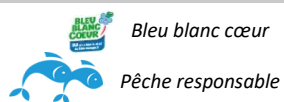
LE JOUR DU

Quenelles nature sauce crème	Salade iceberg et croûtons vinaigrette basilic Tomates vinaigrette basilic	 Limande meunière	 Rôti de bœuf RAV et ketchup Coquillettes à la basque (oignons, poivron, tomate, épice paëlla)	 Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla) et dés d'emmental Coleslaw et dés d'emmental
 Semoule BIO et légumes couscous	Emincé de dinde LR sauce basquaise (tomate, poivron) Bouchée de soja tomate basilic	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois)	Steak haché de cabillaud sauce aurore (tomate, crème)
Edam Gouda	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats) et Pommes campagnardes	Yaourt nature local et sucre Yaourt aromatisé	Petit moulé nature Croc'lait	Riz et haricots rouges
Fruits de saison local	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Fruits de saison BIO	Pastèque BIO Melon jaune BIO	Doughnuts au sucre Paris Brest
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes	Barre bretonne Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas	Baguette et confiture Fromage frais nature et sucre Fruit	Moëlleux au citron Lait Compote pomme banane

Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	---	--------------------------------------	---	--




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
<p>Chipolatas</p> <p>Pané de blé fromage épinard</p>	<p>Concombres et maïs BIO </p> <p>vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Tomates BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne </p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p>	<p></p> <p>Tortis locales , lentilles et maïs </p>	<p>Melon jaune BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>
<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p></p> <p>Pavé de merlu</p> <p>sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomate)</p>	<p>Sauté de bœuf LR </p> <p>sauce curry </p> <p>Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>		<p></p> <p>Poissonnette et citron</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre </p>	<p>Boulgour BIO </p> <p>aux petits légumes</p>	<p>Riz camarguais IGP </p> <p>et Courgettes BIO aux herbes </p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>	<p></p> <p>Purée de pommes de terre et carottes et emmental râpé</p>
<p>Fruits de saison local </p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p></p> <p>Moelleux à la framboise</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p>				
<p>Tomates vinaigrette basilic</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette</p> <p>Salade verte et maïs vinaigrette ciboulette</p>	<p>Escalope de poulet LR sauce aux olives</p> <p>Pavé de merlu sauce blanquette (cocktail de fruits de mer, crème)</p>	<p>Taboulé et dés de mimolette</p> <p>Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise) et dés de mimolette</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette échalote et dés de brebis</p> <p>Concombres BIO au fromage blanc et ciboulette et dés de brebis</p>
<p>Croq veggie à la tomate</p>	<p> Sauté de porc BBC au miel</p> <p>Nems aux légumes</p>	<p>Coquillettes BIO et emmental râpé</p>	<p>Rôti de bœuf RAV froid et mayonnaise</p> <p>Colin mariné ail et fines herbes</p>	<p> Calamars à la romaine et sauce fraicheur</p>
<p>Ratatouille et blé BIO</p>	<p>Riz BIO au curry</p>	<p>Mimolette</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Purée aux brocolis</p>
<p>Dessert lacté au chocolat</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO</p>	<p>Fruits de saison local</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p> <p>Clafoutis aux griottes</p>
GOUTER				
<p>Pain d'épices</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote pomme fraise</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chicken wings LR</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne et dés d'emmental</p> <p>Salade iceberg et oignons frits vinaigrette moutarde à l'ancienne et dés d'emmental</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Bouchées de blé et sauce fraicheur</p>	<p>LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF</p> <p>Tomates mozzarella vinaigrette basilic</p> <p>Hot Dog (Saucisse de francfort LR)</p> <p>Hot Dog végétarien (stick végétarien)</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Glace</p>	<p>Pastèque BIO</p> <p>Melon vert BIO</p>
<p>Courgettes et riz</p>	<p>Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde)</p> <p>Cubes de colin sauce paëlla (tomate, poivron, épices paëlla)</p>	<p>Gratin crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)</p>		<p>Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p>	<p>Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)</p>	<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>		<p>Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles locales et emmental râpé</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Eclair chocolat</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Fruits de saison</p>		<p>Compote pomme pêche</p> <p>Compote de pommes</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus de raisin</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						