

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 45

Semaine du 06 au 10 Novembre 2017

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Pamplemousse et sucre Radis et beurre Fond d'artichaut et maïs	Salade de pommes de terre (PdT mayonnaise ciboulette) Salade de pois chiche orientale Concombre Bulgare	Potage de légumes	Salade verte aux dés de fromage Duo de choux Roulade de volaille et cornichon	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons
<b>Plat protidique</b>	Normandin de veau sauce aux champignons	Sauté de bœuf RDC sauce aux épices +10%	Colin sauce aurore	Carbonara* S/porc : Carbonara de dinde	Poisson pané et citron
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts +10%	Riz BIO	Boulghour BIO	Pâtes BIO	Epinards BIO béchamel +10%
<b>Produit laitier</b>	Camembert BIO Coulommiers BIO Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO Carré frais BIO	Edam portion BIO	Chantailou Rondelé nature Suisse nature sucré	Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire BIO Compote pomme BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local n°1 Fruit de saison n°2 Ananas au sirop	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme BIO

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\*

Produit local\*

Cuisiner par nos chefs

Viande française

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette Salade Montana (SV BIO maïs HR) Brocolis BIO vinaigrette	Taboulé Salade de pommes de terre au thon Courgettes râpées vinaigrette	Velouté de potiron	Salade de perles de pâtes Salade Mexicaine Médaillon de surimi mayonnaise	Potage carottes et fromage fondu (Bol) (Icone de four)
<b>Plat protidique</b>	Merlu sauce citron	Rôti de dinde au jus	Nuggets de poulet et ketchup	Tortillas BIO	Poisson meunière et citron
<b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes + pommes de terre BIO	Choux-fleurs BIO béchamel +10%	Pâtes BIO	Salade verte BIO	Petits pois
<b>Produit laitier</b>	Emmental portion Montcadi croûte noire Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé Suisse nature sucré Kiri	Gouda portion BIO	Brie Bleu portion Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO Petit fondu Bavarois BIO
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat au lait Mousse au citron Fruit de saison	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme poire BIO	Beignet aux pommes	Compote pomme BIO Compote pomme poire BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Crème dessert vanille BIO
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes					
	Produit biologique* (Icone feuille)	Produit local* (Icone four)	Cuisiner par nos chefs (Icone chef)	Viande française (Icone drapeau)	

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 47

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Roméo BIO (carotte céleri maïs) Salade verte harmonie BIO (SV maïs chou rouge) Salade de pâtes BIO provençale (tomate poivron basilic olive)	Potage de légumes BIO <b>BOL</b> Betteraves vinaigrette BIO Salade Comtoise BIO (PDT tomate emmental)	Radis BIO et beurre	Salade Colmar (chou blanc dinde fromage) Céleri rémoulade Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette	Salade de lentilles vinaigrette Salade de pois chiches à la grecque Salade verte mimosa
<b>Plat protidique</b>	Cordon bleu	Sauté de volaille RDC sauce grand-mère <b>+10%</b>	Rôti de bœuf au jus Mat : steak haché au jus	Boulette d'agneau sauce tajine	Poisson frais du jour
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes <b>+10%</b>	Haricots beurres <b>+10%</b>	Frites	Ratatouille et pommes de terre BIO	Brocolis et pommes de terre
<b>Produit laitier</b>	Carré de l'Est BIO Buchette vache chèvre BIO Yaourt nature sucré BIO	Suisse nature sucré Suisse aromatisé Croc lait	Yaourt aromatisé BIO	Vache qui rit Cantadou ail et fines herbes Suisse aromatisé	Edam portion BIO Gouda portion BIO Yaourt nature sucré BIO
<b>Dessert</b>	Donuts	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO	Pêche au sirop	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme BIO

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\*

Produit local\*

Cuisiner par nos chefs

Viande française

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs




































# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre 2017


DAMMARTIN EN GOELE

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Bienvenue dans notre potager 	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Mexicaine BIO  Betteraves BIO vinaigrette  Salade piémontaise BIO (PDT tomate dinde) 	Salade verte au maïs  Choux blancs aux raisins secs  Poireaux vinaigrette 	Méli mélo de crudités (carotte céleri courgette)   	Potage d'Antan (potiron patate douce PdT) <b>BOL</b>   	Saucisson sec* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Salade verte aux croûtons 
<b>Plat protidique</b>	Filet de poulet sauce curry  	Paupiette de saumon sauce crème 	Pizza fromage tomate 	Haut de cuisse au jus Mat : Emincé  	Poisson gratiné au fromage  
<b>Accompagnement</b>	Pommes sautées 	Boughour BIO 	Salade verte BIO  	Gratin de blettes et pommes de terre 	Purée de légumes BIO <b>+10%</b>  
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO  Petit fondu Bavarois BIO	Camembert BIO Brie BIO  Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc sucré	Suisse aromatisé	Tomme noire portion Mimolette portion Yaourt nature sucré
<b>Dessert</b>	Fruit de saison local n°1  Fruit de saison n°2 Flan nappé caramel	Liégeois chocolat Liégeois vanille Fruit de saison	Fruit de saison n°1 BIO 	Tarte aux pommes 	Compote pomme BIO 


Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\* 

Produit local\* 

Cuisiner par nos chefs 

Viande française 

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 04 au 08 Décembre 2017

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de lentilles vinaigrette Céliéri rémoulade Salade de cœur de blé au basilic	Salade coleslaw Concombre vinaigrette Fond d'artichaut et maïs	Velouté Dubarry BIO	Œuf BIO dur mayonnaise Carottes râpées BIO au jus d'orange Salade verte farandole BIO (SV maïs radis)	Macédoine BIO vinaigrette
<b>Plat protidique</b>	Sauté de bœuf RDC façon bourguignon <b>+10%</b>	Colin sauce dieppoise	Boulettes de bœuf sauce au curry	Jambon blanc* et ketchup S/porc : Jambon de volaille	Rôti de dinde au jus
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeur	Semoule BIO	Haricots plats <b>+10%</b>	Riz BIO	Petits pois BIO
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO Carré frais BIO	Edam portion BIO Emmental portion BIO Yaourt aromatisé BIO	Buchette vache chèvre	Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre	Petit Louis tartine Chantailou Suisse nature sucré
<b>Dessert</b>	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme poire BIO	Mousse chocolat au lait Mousse citron	Crème dessert vanille BIO	Compote pomme Compote pomme banane Fruit de saison	Petit beurre Fruit de saison n°1 Fruit de saison n°2

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\*

Produit local\*

Cuisiner par nos chefs

Viande française

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 50

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de perles de pâtes Salade café de Paris (Pdt tomate dinde) Tomates vinaigrette	Pamplemousse BIO et sucre Radis BIO et beurre Betteraves BIO vinaigrette	Potage de potiron	Potage de légumes BIO <b>BOL</b>	Salade vitaminée (carotte soja maïs) Concombre à la crème Salade de cœur de blé au basilic
<b>Plat protidique</b>	Poisson pané et citron	Sauté de bœuf RDC sauce marengo <b>+10%</b>	Gratin façon tartiflette* S/porc : Gratin façon tartiflette lardons de dinde	Cuisse de poulet au jus Mat : Emincé	Brandade de poisson
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts BIO <b>+10%</b>	Pâtes BIO	Salade verte BIO	Riz BIO	Salade verte BIO
<b>Produit laitier</b>	Coulommiers Carré de liguail Fromage blanc sucré	Suisse aromatisé Suisse nature sucré Gouda	Yaourt nature sucré	Tomme blanche portion Montcadi croûte noire Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO Petit fondu Bavarois BIO
<b>Dessert</b>	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme BIO	Flan chocolat Flan vanille	Fruit de saison n°2 BIO	Gâteau au chocolat et noix de coco Recette du chef	Cocktail de fruits exotiques Ananas au sirop Fruit de saison
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes</p>					
	Produit biologique*	Produit local*	Cuisiner par nos chefs	Viande française	

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs


Semaine 51

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

Sirop de

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim


DAMMARTIN EN GOELE


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de Noël	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade verte BIO aux dés de fromage Choux blancs BIO vinaigrette Salade Mexicaine BIO	Taboulé Salade de lentilles vinaigrette Poireaux vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Potage Crécy <b>BOL</b>
<b>Plat protidique</b>	Boulettes de veau sauce hongroise	Filet de poulet sauce basquaise	Lasagne bolognaise	Salade de perles de pâtes saumon crevette Chapon sauce sylvestre	Poisson pané et citron
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurres +10%	Poelée méridionale +10%	Salade verte	Pommes pin Brie Lingot chocolat aux pépites chocolat or Saga chocolat + Père Noël en chocolat	Pommes vapeur BIO
<b>Produit laitier</b>	Edam portion BIO Emmental portion BIO Yaourt nature sucré BIO	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO Carré frais BIO	Camembert BIO	Suisse aromatisé Suisse nature sucré Mimolette	
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison n°1 BIO Fruit de saison n°2 BIO Compote pomme poire BIO	Fruit de saison n°1 BIO	Madeleine BIO Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\* 

Produit local\* 

Cuisiner par nos chefs 

Viande française 

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus des accueils de loisirs



Semaine 52

Semaine du 25 au 29 Décembre 2017

api

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas Nouvel an
Hors d'œuvre		Potage de légumes BIO <b>BOL</b>	Salade roméo BIO (carotte céleri maïs)	Carottes râpées au jus de citron	  Mousse de foie ~~~~~ Poitrine de veau farçie ~~~~~ Pommes noisette ~~~~~ Brie ~~~~~ Brownies  
Plat protidique	Férié	Hoki sauce citron	Bolognaise	Haut de cuisse au jus Mat : Emincé	
Accompagnement		Carottes BIO persillés <b>+10%</b>	Pâtes BIO +fromage râpé	Jardinière de légumes + pommes de terre BIO	
Produit laitier		Saint Paulin portion	Suisse aromatisé	Carré frais BIO	
Dessert		Galette bretonne	Gâteau au yaourt et à l'ananas Recette du chef	Mousse au chocolat au lait	
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes					

Produit biologique\*



Produit local\*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



## Menus des accueils de loisirs

Semaine 1

Semaine du 1er au 05 Janvier 2018

1er et 2e choix : Mater  
1er, 2e et 3e choix : Prim

DAMMARTIN EN GOELE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Potage de légumes BIO <b>BOL</b>	Panaché de crudités BIO (chou blanc carotte radis maïs)	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Férié	Beignets de calamar et ketchup	Viennoise de dinde	Steak haché sauce tomate	Poisson frais du jour
Accompagnement		Haricots verts <b>+10%</b>	Choux-fleurs béchamel <b>+10%</b>	Carottes persillés BIO <b>+10%</b>	Printanière de légumes BIO
Produit laitier		Edam portion	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers
Dessert		Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme BIO	Gâteau Basque	Compote pomme poire BIO

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique\*



Produit local\*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs