

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Repas végétarien***

Céleri rémoulade

Penne sauce tomate, lentille
corail, égréné végétal et
emmental

Comté jeune aop

Compote de pommes allégée
en sucre

MARDI

Salade de blé aux petits
légumes

Bifteck haché char au jus
Hoki pmd sauce estragon
Haricots beurre persillés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit

MERCREDI

*** Repas végétarien***

Radis
et beurre

Pané de blé, graine,
emmental, épinards
Purée de potiron et pommes
de terre

Saint Nectaire aop

Crème dessert saveur vanille

JEUDI

Houmous

Sauté de porc* Ir sauce
moutarde à l'ancienne

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Brocolis

Camembert

Fruit

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Semoule sauce légumes tajine
et pois chiches

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

Cake nature

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio
Ratatouille à la niçoise et blé

Fromage frais Tartare nature

 Fruit bio

MARDI

  Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

  Bifteck haché bio sauce
au thym

Quenelle nature sauce
végétale crémée
Pommes de terre persillées

Edam

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

Maïs sauce tomate, épices
douce et chips de maïs

 Merlu pmd sauce échalote
Macaroni

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Fruit

JEUDI

  Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Rôti de porc lr au jus

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Cake patate douce, coco,
citron vert

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Soupe de potiron et pommes
de terre

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Fromage au lait pasteurisé
Carré

Fruit

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Repas l'odyssée du goût: région Ile de France

  Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)

 Coquillettes bio sauce crème courgette, petit pois bio

 Coquillettes bio

Brie

Fromage blanc mascarpone, poire amande sauce chocolat

MARDI

Repas l'odyssée du goût: région Haut de France

 Endive bio et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf sauce au maroilles

Emincé végétal sauce maroille
Pommes de terres quartier avec peau

Mimolette

Fruit

MERCREDI

Repas l'odyssée du goût: région Normandie

Salade de pommes de terre

 Filet de colin d'Alaska pmd sauce crème ciboulette
Chou fleur en béchamel

 Yaourt bio nature dosette de sucre blanc

Galettes pur beurre

JEUDI

Repas l'odyssée du goût: région Nouvelle Aquitaine

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)

Parmentier de canard, haricot blanc et purée de céleri
Parmentier de lentilles corail

Tomme grise

 Gâteau basque dcg

VENDREDI

Repas l'odyssée du goût: région Auvergne Rhône Alpes / Repas végétarien

Mâche et betterave et vinaigrette moutarde

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Fromage blanc nature
Confiture de myrtille

Purée de pomme et cube pomme saveur vanille

sodexo



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Viande Française



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHannu

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy