

Dampierre les bois
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de lentilles

 Merlu pmd sauce citron
Haricots verts à l'ail

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI

Panais rémoulade aux
pommes

 Sauté de porc* lr sauce au
thym

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Pomme de terre ronde vapeur

Fromage frais Saint môret

Compote de pommes et
bananes allégée en sucre

MERCREDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce
caramel

Quenelle nature sauce
végétale crémée

Petits pois

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

JEUDI

***** Repas végétarien /
Journée de la gentillesse

Soupe potiron

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit

VENDREDI

  Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Filet de dinde lr façon
jambon sauce charcutière
Nuggets de blé
Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage
type parmesan

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

Cake aux poires

Dampierre les bois
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Haricots verts à l'échalote



Steak haché de veau lr
sauce au curry



Hoki pmd sauce au curry
Ratatouille et semoule



Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Fruit

MARDI

MERCREDI

Céleri rémoulade



Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron
Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)

Fromage frais Fraidou

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

JEUDI

*** Repas végétarien***

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



Ravioli farci aux légumes
bio

Brie



Fruit bio

VENDREDI

*** Repas végétarien***



Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Dahl de lentilles corails et riz



Cantal aop



Purée de pomme et
poire fraîche bio



Dampierre les bois
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre

 Sauté de bœuf bio sauce aigre douce

 Steak de lentilles bio
Carottes à l'ail

 Pont l'Evêque aop

Fruit

MARDI

Radis roses en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes

 Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce basilic

 Macaroni bio semi complet

Coulommiers

Compote de pommes allégée
en sucre

MERCREDI

*** Repas végétarien***

Soupe de courgette et
fromage fondu vache qui rit

 Blé bio sauce légumes bio
et pois cassés

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Fruit

JEUDI

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

 Oeuf dur bio sauce
béchamel
Purée d'épinards et pommes
de terre

Fromage frais Petit louis

Cake à la carotte

VENDREDI

Pâté de campagne *
Tartinade de haricot blanc

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Julienne de légumes

Yaourt aromatisé

 Fruit bio



Dampierre les bois
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

🌊 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes
Chou fleur béchamel et blé

Camembert

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

*** Repas végétarien***

Maïs sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

Nuggets de blé
Coquillettes sauce tomate

🌿 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Fruit

MERCREDI

🌿 Choux bicolores
Vinaigrette au fromage blanc

🌿 Rôti de dinde lr sauce
provençale
Pané de blé, graine,
emmental, épinards
Haricots verts persillés

Edam

Purée de pomme fraîche

JEUDI

Soupe cultivateur (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri,
HV, petits pois)

🌿 Hachis Parmentier de bœuf
char

🌊 Parmentier de colin
d'Alaska pmd

Fromage frais Tartare nature

Gâteau de haricots blanc et
myrtille

VENDREDI

*** Repas végétarien***

🌿 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

🌿 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

🌿 Fruit bio

sodexo

🌿
Certifié Label
Rouge

🌿
Issu de
l'agriculture
biologique

🌊
Produit de la mer
durable

🐄
Viande charolaise

🌿
Produit local

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