

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU


de la semaine




LUNDI

*** Repas végétarien ***

Salade de lentilles



 Nuggets de pois chiche bio
et ketchup
Courgettes à l'ail

Fromage blanc au miel saveur
vanille

 Fruit bio

MARDI



Salade verte
et vinaigrette moutarde



 Sauté de bœuf char au jus
 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate
Pommes de terre lamelles

Coulommiers

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MERCREDI

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

 Merlu pmd sauce curry
 Coquillettes bio blé
semi-complet



 Cantal aop

Fruit

JEUDI

Galette des rois

Soupe de potiron et pommes
de terre


 Parmentier de volaille vf
kebab, purée de courgette
 Parmentier de colin
d'Alaska et saumon pmd
pommes de terre et purée de
courgettes


Fromage fondu


Galette à la frangipane



VENDREDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc lr sauce
dijonnaise

 Omelette bio
Carottes à l'ail

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

  Purée de pomme fraîche
bio

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

 Fusilli bio sauce lentilles
verte bio et tomate bio


Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

MARDI

Céleri rémoulade


Emincé de saumon sauce
crème


 Bouquet de légumes bio
(chou fleur, brocoli et carotte)

Camembert

Smoothie banane fraise

MERCREDI

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

 Sauté de bœuf char sauce
au thym


Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Riz bio

Fromage frais cantafrais

Fruit

JEUDI


 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


Saucisse de Strasbourg de
porc
Saucisse végétale de blé aux
fines herbes
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Cake à la noix de coco

VENDREDI

 Coquillettes bio au pesto
rouge

 Poulet Ir sauce forestière
(champignon)
Pané de blé, graine,
emmental, épinards
Haricots verts persillés

Edam

Fruit

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026


MENU

de la semaine



LUNDI

Radis roses
et beurre

 Dés de colin d'alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douces


Riz

Brie



Yaourt aromatisé

MARDI

Tartinade de haricots blancs

 Sauté de porc 1r sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)



Beignet stick mozzarella

  Carotte bio
au jus de légumes


Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

MERCREDI

  Panais bio rémoulade
pomme bio

 Omelette bio



 Tortis bio sauce tomate

Gouda


Fruit



JEUDI

*****Repas Montagnard /
Repas végétarien*****

  Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)


Pommes de terre au fromage
à tartiflette

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

  Purée de pommes bio
fraiche et myrtille

VENDREDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Steak haché de veau 1r
sauce échalote
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

Fromage frais Tartare nature

Mousse au chocolat au lait

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026


MENU


de la semaine




LUNDI

Salade de blé aux petits légumes

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Nuggets de pois chiche bio


 Haricots verts bio persillés


Petit fromage frais nature au lait entier
dosette de sucre blanc

Fruit

MARDI

Courgettes râpées à la ciboulette


 Meunière colin pmd d'Alaska


 Macaroni bio semi complet


Coulommiers

Fruit

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Emincé de dinde lr façon cervoise


 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée
Chou fleur

Emmental


Dessert lacté gélifié saveur vanille

JEUDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

 Boulettes de boeuf char à l'orientale

Boulette de blé tomatée
Légumes couscous et semoule


 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Fruit

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Soupe à la tomate

 Parmentier de lentille corail, purée de courgettes bio

Fromage frais Saint môret

Ile flottante

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