

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Repas végétarien***

Chou chinois et vinaigrette
et dés d'emmental

 Riz bio cari de fèves et
haricots rouges

Fromage Carré

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

*** Repas végétarien***

Coquillettes au pesto

 Omelette bio

Epinards branches en
béchamel

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Sauté de veau sauce olive
Boulettes de blé sauce
provençale

 Semoule bio

Fromage frais petit moulé ail
et fines herbes

Coupelle de purée de pommes

JEUDI

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

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et purée de
brocoli

 Cantal aop

Fruit frais

VENDREDI

Radis roses
et beurre

 Emincé de dinde lr au jus
 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
au persil

 Yaourt bio nature

Cake à la cannelle

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

Hoki pmd sauce coco citron
vert

Haricots verts et blé

Fromage frais Saint môret

Fruit bio

MARDI

Chou blanc, pomme et noix

Macaroni bio semi complet,
boeuf, épeautre et tomate
façon bolognaise

Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon
bolognaise

Gouda

Crème dessert saveur
chocolat

MERCREDI

*** Repas végétarien***

Soupe de poireaux et pommes
de terre

Couscous végétal cinq
légumes et raisin sec

Coulommiers

Fruit frais

JEUDI

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Sauté de porc* 1r sauce au
thym

Dès de colin d'Alaska jus aux
herbes

Purée de pdt et lentilles corail
à l'indienne

Yaourt bio nature

Purée de pomme et
poire fraîche bio

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette

Nuggets de blé

Riz bio sauce tomate

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit frais

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de haricots blancs aux herbes

Filet de dinde lr façon jambon jus aux oignons

Omelette nature

Chou fleur en béchamel

Saint Nectaire aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

*** Repas végétarien***

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Riz bio et pois chiches bio tikka massala

Camembert

Beignet aux pommes dcg

MERCREDI

*** Repas végétarien***

Soupe crecy (carottes et pommes de terre)

Farfalles sauce tartiflette cantal

Yaourt nature et dosette de sucre blanc

Fruit frais

JEUDI

Fête de l'Irlande

Salade iceberg

Sauce fromage blanc à la menthe

Meunière colin pmd d'Alaska

Pommes de terre cubes bio persillées

Mimolette

Cake à la noix de coco

VENDREDI

Salade de blé aux petits légumes

Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil

Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron

Courgettes à l'ail

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit bio



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

Dampierre les bois (Elémentaire)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Repas végétarien

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

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Coquillettes bio blé
semi-complet

Yaourt aromatisé

Fruit frais

MARDI

Cake polenta et basilic

 Emincé de dinde 1r sauce
au curry

 Merlu pmd sauce curry

Brocolis
assaisonnement cumin

Tomme blanche

Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

*** Repas végétarien***

 Panais (frais) rémoulade
aux pommes

Oeuf dur sauce mornay

Purée d'épinards et pommes
de terre

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

JEUDI

  Soupe potiron (pommes
de terre bio)

 Parmentier colin saumon,
purée pois cassés (pois
cassés bio)

Fromage frais Petit Moulé

  Fruit bio

VENDREDI

Radis roses
et beurre

 Rôti de porc* 1r sauce
forestière (champignons)
Nuggets de blé
et ketchup

Haricots vert et boulgour

Emmental

  Purée de pomme fraîche
bio