

Dampierre les bois
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026

MENU


de la semaine




LUNDI

*** Repas végétarien ***

Concombre khira raïta
(coriandre, cumin, fromage blanc)


 Dahl de lentille corail et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Purée de pomme fraîche bio et pêche

MARDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce coco citron vert

Ratatouille et blé

Coulommiers

Fruit frais

MERCREDI

Salade de fenouil et carotte

Nuggets de poulet
Nugget's à l'emmental et ketchup



 Coquillettes bio blé semi-complet



Fromage fondu Vache qui rit



Crème dessert saveur vanille

JEUDI

  Salade verte bio et vinaigrette moutarde

  Parmentier de bœuf char et pomme de terre bio fraîches

  Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio


  Yaourt nature bio et sucre blanc

Fruit frais

VENDREDI

*** Repas végétarien ***

 Céleri bio rémoulade

 Boulgour bio sauce curry pois chiche et épinards bio

Edam

Gâteau au fromage blanc

Dampierre les bois
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Taboulé

- Sauté de dinde lr aux petits oignons
- Dés de Colin d'Alaska pmd sauce échalote

Carottes à l'ail

Munster aop

Fruit frais

MARDI

*** Repas végétarien***

Melon jaune

Penne sauce lentille verte
tomate façon bolognaise

et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines

Oeuf bio à la florentine

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio

JEUDI

*** Coupe du monde de
foot***

Batonnets de légumes
(concombre-carotte)
sauce guacamole au fromage
blanc

Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Smoothie banane fraise

VENDREDI

Tomate bio
et vinaigrette à la moutarde et
au basilic

Rôti de porc vf
Sauce forestière
Quenelle nature sauce
champignon crémée

Haricots verts persillés

Fromage blanc nature

Pastei de nata dcg

sodexo

Appellation
d'Origine
Protégée

Certifié
Label Rouge

Décongelé

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de
la mer
durable

Viande
Française

Produit local

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

Dampierre les bois
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026


MENU


de la semaine



LUNDI


Pomelos
et sucre blanc

 Sauté de boeuf lr sauce au
thym

 Filet de colin d'Alaska pmd
à l'oseille


Carottes et lentilles mijotées

Fromage frais Rondelé nature

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

MARDI

Salade de blé aux petits
légumes

 Colin d'Alaska meunière
pmd

Julienne de légumes
Persil

Emmental


Fruit frais


MERCREDI

Brocolis en salade

Saucisse de Strasbourg de
porc
Saucisse végétale de blé aux
fines herbes


Purée de pommes de terre

 Yaourt nature bio
et sucre blanc

 Fruit de saison bio

JEUDI

  Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr au jus
Omelette nature
sauce tomate

Polenta


Camembert

Clafoutis pêche amande


VENDREDI

*** Repas végétarien***

Maïs sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison bio

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




Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Dampierre les bois
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026


MENU


de la semaine



LUNDI

Macédoine et vinaigrette


 Macaroni bio semi complet bœuf char épeautre tomate façon bolognaise


 Macaroni bio semi complet sauce égrené végétal tomate bio


et emmental râpé

Fruit frais

MARDI

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde bio

 Sauté de porc lr sauce printanière

 Filet de limande pmd sauce tomate

Haricots beurre persillés

Tomme blanche


 Fruit de saison bio

MERCREDI

*** Repas végétarien***


Radis roses et beurre

Boulgour sauce pois chiches à la marocaine


 Yaourt nature bio et sucre blanc

 Fruit de saison bio

JEUDI

 Salade de haricot rouge, tomate et maïs vinaigrette moutarde

Pain de poisson (colin) et ketchup

 Purée de pommes de terre fraîches bio


Mimolette

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

VENDREDI

Au revoir les grands : c'est les vacances

Tranche de pastèque

 Œuf dur opa

Salade de pâtes

Fromage fondu Picon

Cake à la noix de coco

sodexo


Œuf de poule élevée en plein air


Certifié Label Rouge


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Viande charolaise


Produit local

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

Dampierre les bois
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

*** Repas végétarien***



Macédoine de légumes
mayonnaise


 Korma de riz bio, brunoise
provençale et petits pois bio


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit frais

MARDI

  Tomate bio
et vinaigrette moutarde
sauce tartare

 Sauté de bœuf lr aux olives

 Beignet de poisson pmd

Blé

Brie



Mousse au chocolat au lait


MERCREDI

Salade de lentilles

Poisson blanc MSC et dés de
saumon sauce basilic

Carottes à l'ail

  Yaourt nature bio
et sucre blanc

 Fruit de saison bio

JEUDI

Salade de pâtes, tomate,
poivron, brebis, olive

Omelette nature

Purée d'épinards et pommes
de terre

Bûche mélangée

Fruit frais

VENDREDI

*** Repas Pique-Nique***

Tranche de pastèque

Sandwich club classique
double emmental

Chips

Dessert à boire lacté à la
fraise

Gâteau fourré à l'abricot