



Du 01 Janvier au 05 Janvier 2018



VACANCES SCOLAIRES

DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
NOUVEL AN	Potage de légumes	Céleri à la rémoulade Chou rouge râpé vinaigrette	Laitue iceberg Salade coleslaw	Rosette et cornichon Œuf dur mayonnaise
	Sauté de bœuf sauce dijonnaise Hoki pané	Saucisse de Toulouse Médailillon de merlu sauce basquaise	Hachis Parmentier Brandade de morue	Filet de saumon à l'estragon
	Haricots verts et flageolets	Pommes smiles		Blé pilaf
	Croc lait Rondelé nature	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Camembert Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte Normande Tarte flan	 Ile flottante	Fruit de saison Fruit de saison
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pompom cacao Lait	Baguette et croqlait Jus de pommes	Féline à la fraise Gélinié au caramel	Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise

Plats préférés des enfants

Recettes développement durable

Innovation culinaire

Produits BIO

Race à viande

Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Label rouge

Elaboré dans nos cuisines




Du 08 Janvier au 12 Janvier 2018




DAMP MART


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage 80 Crêpe aux champignons 20	Salade harmonie Salade farandole	 Potage de courgettes et pommes de terre 	Salade de mâche et betteraves 30 Salade verte et croûtons 70	 Carottes râpées à la vinaigrette 70 Chou blanc râpé 30
Nugget's de poisson	 Boulettes de soja tomate basilic sauce à l'ail	Sauté de volaille au jus Omelette	Rôti de bœuf et ketchup Pavé du fromager	 Poisson crumble
Ratatouille et riz	 Boulgour au jus	 Carottes à la crème	 Chou fleur au parfum des Antilles	 Epinards à la béchamel et pommes de terre
Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Mimolette Emmental 	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit Louis Tartare ail et fines herbes	 Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Gélifié nappé au caramel	Fruit de saison  Fruit de saison	Galette des Rois 	 Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Petit suisse aux fruits	Barre bretonne Lait chocolaté	Baguette et confiture de prunes Lait	Gaufra fantasia Lait fraise	Baguette Saint Môret Jus de pommes


Plats préférés
des enfants 


Recettes
développement durable 

Innovation
culinaire 


Produits BIO 

Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Label rouge 

Elaboré dans nos
cuisines 



Du 15 Janvier au 19 Janvier 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs 80 Endives vinaigrette 20	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette 	Potage potiron 	Cœur de frisée 30 Salade coleslaw 70
Sauté bœuf aux oignons Nuggets de blé	Hoki pané frais	Potée (Echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Burger de veau sauce forestière Cubes de colin pané	Moules à la crème
Petits pois et carottes	Piperade et boulgour	Boulettes de poisson blanc* Légumes de potée*	Purée de pommes de terre	Frites
Fromage fondu Rondelé nature	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Montboissier Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Brie Tomme blanche
Compote de pommes Compote de pomme-banane	Fruit de saison Fruit de saison 	Fromage blanc, compote de pêche et spéculoos Fromage blanc framboise et oréo	Fruit de saison Fruit de saison 	Moelleux ananas
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré	Pain au chocolat Lait	Pain au lait Jus de raisin	Bongâteau chocolat Yaourt nature sucré	Baguette Rondelé nature Jus de pommes

Plats préférés des enfants

Recettes développement durable

Innovation culinaire

Produits BIO

Race à viande

Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Label rouge

Elaboré dans nos cuisines


















Du 22 Janvier au 26 Janvier 2018





DAMP MART


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles 30 Salade piémontaise (sans jambon) 70	Cœur de scarole Salade fantaisie vinaigrette Brésil	 Potage freneuse (Navets et pommes de terre)	 Carottes râpées vinaigrette Salade coleslaw	Chiffonnade de salade vinaigrette au caramel 80 Chou blanc sauce échalote 20
Calamars à la romaine	Cordon bleu Pavé du fromager	Rôti de veau sauce Vallée d'auge Omelette	 Aïoli et ses légumes (Filet de poisson, œuf dur, sauce aïoli, chou fleur, pommes de terre, haricots verts)	 Boulettes de soja sauce fromage blanc et curry
Epinards béchamel	Haricots beurre	 Riz créole		Pèle mêle à la provençale
Edam Bleu d'Auvergne 	Bûchette mi-chèvre Camembert	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes Fraidou 	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
 Fruit de saison   Fruit de saison	Eclair à la vanille 	Fruit de saison Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	 Moelleux marrons
GOUTER Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	GOUTER Gaufre pâtisseries Lait chocolaté	Baguette et beurre petit suisse sucré	GOUTER Croissant emballé Compote de pommes	GOUTER Baguette et confiture de fraise Jus de raisin

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 


Race à viande 

Recettes d'ici et d'ailleurs 


Label rouge 

Recettes développement durable 

Produits BIO 

Critère de qualité 

Production locale 
























Elaboré dans nos cuisines 



Du 29 Janvier au 02 Février 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et carottes vinaigrette agrumes Salade verte	Betteraves vinaigrette 20 Maïs vinaigrette 80	Salade des Antilles 30 (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse) Mélange provençal 70	 Potage Crécy (Carottes) 	 Céleri rémoulade Chou rouge râpé vinaigrette 
Saucisse de Francfort Œuf dur sauce béchamel	Boulettes de bœuf sauce curry Boulettes de saumon	Paëlla au poulet Poisson blanc gratiné au fromage Riz Paëlla	Rôti de bœuf au jus Pavé du fromager	Hoki sauce armoricaine
Lentilles	 Petit pois		Haricots verts et flageolets	Chou fleur braisé
Cotentin Saint môret 	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin Montboissier	 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé 	Brie Tomme blanche
Compote de pommes Compote de poires	Fruit de saison  Fruit de saison	Milk shake au cacao	Fruit de saison  Fruit de saison	rêpe saveur caramel au beurre salé 20 Crêpe au chocolat 80 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Pompom cacao Lait	Baguette et croqlait Jus de pommes	Féline à la fraise Gélifié au caramel	Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'ici et d'ailleurs  Production locale 	Label rouge  Elaboré dans nos cuisines 




Du 05 Février au 09 Février 2018



DAMP MART


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg 80 Endives vinaigrette 20	Salade de lentilles 20 Salade de maïs 80	 Potage à la tomate 	Carottes râpées vinaigrette 80 Chou blanc râpé vinaigrette 20	 Salade coleslaw Cœur de frisée
 Nuggets de volaille Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Omelette	 Couscous merguez Hoki sauce orientale Semoule	 Coquillettes à la Romagnola (Oignons, courgettes sauce tomate, haché de bœuf) Raviolis de saumon	Omelette
Riz sauce tomate	Julienne de légumes	Hoki sauce orientale Semoule	Raviolis de saumon	Rosties de légumes
Emmental Mimolette 	 Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Carré de l'Est  Tomme blanche	Rondelé nature Fraidou
 Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison   Fruit de saison	Compote de pommes Compote de pomme-abricot	Roulé à l'abricot 30  Roulé à la framboise 70
GOUTER Baguette et miel Petit suisse aux fruits	GOUTER Barre bretonne Lait chocolaté	Baguette et confiture de prunes Lait	GOUTER Gaufra fantasia Lait fraise	GOUTER Baguette Saint Môret Jus de pommes

Plats préférés
des enfants 


Recettes
développement durable 

Innovation
culinaire 


Produits BIO 


Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Label rouge 

Elaboré dans nos
cuisines 



Du 12 Février au 16 Février 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage 70 Crêpe aux champignons 30	Céliéri à la rémoulade Trio de crudités	Rosette et cornichons Œuf dur mayonnaise	Repas nouvel an chinois Nems au poulet 	Chiffonnade de salade vinaigrette terroir Salade de mâche
Saucisse de Strasbourg Omelette	Sauté de porc sauce charcutière Hoki sauce citron	Boulettes d'agneau au jus Boulettes de poisson blanc	佛 Emincé de bœuf aux oignons	Filet de limande meunière
Mélange de légumes et brocolis	Petits pois extra fin	Riz créole	Pôelée de legume asiatique	Purée de pommes de terre
Tomme blanche Brie	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Montboissier Mimolette	Fromage fondu president 佛	Fraidou Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison	佛 Roulé à la mangue	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré	Pain au chocolat Lait	Pain au lait Jus de raisin	Bongâteau chocolat Yaourt nature sucré	Baguette Rondelé nature Jus de pommes
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	Label rouge
Recettes développement durable	Produits BIO	Critère de qualité	Production locale	Elaboré dans nos cuisines




Du 19 Février au 23 Février 2018



VACANCES SCOLAIRES

DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé sauce échalote 30 Salade verte et croûtons 70	Taboulé 80 Salade de pois chiche vinaigrette à l'orientale 20	 Potage paysan (Carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)	 Carottes râpées vinaigrette 80  Chou rouge râpé vinaigrette 20	Salade verte 70 Endives vinaigrette 30
Omelette	Sauté de bœuf sauce Bordelaise Pavé de poisson mariné au thym	Pané de blé au fromage et épinards	Jambon brun braisé Hoki pané	Steack haché
Epinards et pommes de terre	Carottes Vichy	Printanière de légumes	  Macaronis et ketchup	Beignets de chou fleur
Edam Emmental 	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc sauce fraise	Camembert  Carré de l'Est	Fromage fondu Cotentin
Crème dessert à la vanille 20 Crème dessert au chocolat 80	Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison 	Compote de pomme-cassis Compote de pomme-ananas	 Brownies
GOUTER Baguette Pâté à tartiner Jus d'orange	GOUTER Gaufre pâtissière Lait	Baguette et beurre petit suisse sucré	GOUTER Croissant emballé Compote de pommes	GOUTER Baguette et confiture de fraise Jus de raisin


Plats préférés des enfants 

Recettes développement durable 

Innovation culinaire 


Produits BIO 

Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Label rouge 

Elaboré dans nos cuisines 














Du 26 Février au 02 Mars 2018



VACANCES SCOLAIRES

DAMP MART


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie vinaigrette Brésil 30 (Chou chinois, frisée, chicorée rouge vinaigrette au jus d'orange, tomate, mangue, noix de coco) Salade farandole 70	Roulé au fromage Tarte au fromage	Salade de mâche et croûtons 70 Chou blanc sauce enrobante à l'ail 30	 Potage poireaux et pommes de terre 	Trio de crudités vinaigrette agrumes (Carottes jaunes et oranges, navets vinaigrette jus d'orange et jus de pamplemousse) Radis râpés vinaigrette
Thon à la tomate	Œufs brouillés	Rôti de bœuf froid et ketchup Médaillon de merlu sauce basquaise	Sauté de poulet sauce grand mère Pavé du fromager	Aiguillettes de colin meunière
Riz pilaf	Ratatouille et pommes de terre	 Frites et mayonnaise	 Farfalles	Courgettes au pesto
Brie Tomme noire 	Edam Coulommiers	Fraidou Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop	Fruit de saison Fruit de saison 	 Milk shake au cacao	 Fruit de saison  Fruit de saison	Tarte abricotines Tarte aux poires
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Pompom cacao Lait	Baguette et croûlait Jus de pommes	Gaufra fantasia Gélifié au caramel	Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise


Plats préférés des enfants 


Recettes développement durable 

Innovation culinaire 


Produits BIO 


Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Label rouge 











Elaboré dans nos cuisines 





Du 05 Mars au 09 Mars 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles 70 Salade de pois chiche au cumin 30	Salade coleslaw Céleri à la rémoulade	 Potage de légumes 	 Pommes râpées vinaigrette 80  Chou rouge râpé vinaigrette 20	Cœur de scarole 80 Endives vinaigrette 20
Sauté de bœuf sauce mironton Nuggets de blé	Hoki pané	Haché de veau sauce échalote Boulettes de saumon	Gratin de macaronis au jambon Ravioli de saumon	Brandade de morue
Julienne de légumes	Ratatouille et riz	Petits pois saveur du jardin		
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre 	Coulommiers Tomme blanche	Cotentin Rondelé nature	Gouda Camembert	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré 
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de poires 	 Fruit de saison Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat 	Roulé au chocolat 80 Roulé à la framboise 20
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Petit suisse aux fruits	Barre bretonne Lait chocolaté	Baguette et confiture de prunes Lait	Gaufra fantasia Lait	Baguette Saint Môret Jus de pommes

Plats préférés des enfants 

Recettes développement durable 

Innovation culinaire 


Produits BIO 


Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Label rouge 


























Elaboré dans nos cuisines 



Du 12 Mars au 16 Mars 2018



DAMP MART












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée et potiron Radis râpés vinaigrette	 Cœuf dur mayonnaise Rosette et beurre	Salade harmonie (Chou rouge, maïs, scarole) Salade farandole (Scarole, maïs, radis, Chou blanc, chicorée, frisée)	 Potage au potiron 	 Carottes râpées vinaigrette 80 Chou blanc râpé vinaigrette 20
 Boulettes de soja tomate et basilic sauce ail	Cubes de colin sauce Waterzoï	Gigot d'agneau au jus Omelette	Merguez douce sauce orientale  Médaille de merlu sauce basquaise	Poissonnette
 Spicy potatoes	Haricots verts	Piperade et riz	Semoule	Purée de céleri et pommes de terre
Saint môret Fromage fondu 	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Edam Carre de l'Est	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Tomme noire Brie
 Flan vanille 	Fruit de saison  Fruit de saison	Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel	 Fruit de saison Fruit de saison 	 Cake au miel
GOUTER Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré	GOUTER Pain au chocolat Lait	GOUTER Pain au lait Jus de raisin	GOUTER Bongâteau chocolat Yaourt nature sucré	GOUTER Baguette Confiture de fraise Jus de pommes
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'ici et d'ailleurs  Production locale 	Label rouge  Elaboré dans nos cuisines 



Du 19 Mars au 23 Mars 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri à la rémoulade</p> <p>Salade verte</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p> Macédoine vinaigrette</p>	<p> Potage fermier</p> <p></p>	<p>Repas de printemps</p> <p>Tarte chèvre tomate basilic</p>	<p> Salade coleslaw</p> <p>Cœur de frisée</p>
<p>Thon à la tomate</p>	<p>Raviolis de volaille</p> <p>Raviolis de saumon</p>	<p>Hachis parmentier</p>	<p>Sauté d'agneau sauce printanière</p>	<p>Burger de veau au jus</p>
<p>Riz créole </p>			<p>Carottes à la ciboulette</p>	<p>Semoule</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda </p> <p>Bleu</p>	<p>Camembert</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p></p> <p>Milk shake cacao</p>	<p> Brebis crème</p> <p>Petit Louis</p>
<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Gélatifé nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Eclair chocolat</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâté à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>petit suisse sucré</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant emballé</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Jus de raisin</p>
<p>Plats préférés des enfants </p> <p>Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire </p> <p>Produits BIO </p>	<p>Race à viande </p> <p>Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p> <p>Production locale </p>	<p>Label rouge </p> <p>Elaboré dans nos cuisines </p>



Du 26 Mars au 30 Mars 2018



DAMP MART

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	Carottes râpées vinaigrette 70 Chou rouge râpé vinaigrette 30 	Potage Longchamps 	Salade de mâche et betteraves Céleri à la rémoulade
Saucisse de Francfort Cubes de colin pané	Sauté de bœuf sauce curry Œuf dur sauce aurore	Chicken wing barbecue Pavé du fromager	Nuggets de blé sauce fromage blanc et curry	Filet de limande meunière
Lentilles	Chou fleur	Blettes au gratin	Ratatouille et riz pilaf	Purée de carottes
Fromy Rondelé nature	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	Saint Paulin Mimolette	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Montboissier Edam
Abricots au sirop	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte flan Tarte Normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Pompom cacao Lait	Baguette et croûlait Jus de pommes	Gaufre fantasia Gélatine au caramel	Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise

Plats préférés des enfants

Recettes développement durable

Innovation culinaire

Produits BIO

Race à viande

Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Label rouge

Elaboré dans nos cuisines