



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 3 Septembre au 7 Septembre 2018



VIVE LA RENTRÉE !

Menu de rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Céleri vinaigrette	Salade de coquillettes à la parisienne Salade de boulgour à l'orientale	Batonnets de surimi et mayonnaise Thon mayonnaise	Jus d'orange Salade verte	Concombre vinaigrette Carottes râpées Salade hollandaise Salami
Vinaigrette au basilic			Vinaigrette au miel	Vinaigrette au persil
Cordon bleu Nuggets de poisson	Steak de colin sauce citron	Rôti de bœuf au jus Hoki froid et mayonnaise	Cheeseburger Fish burger	Poisson crumble pain épices
Petit pois extra fin	Carottes vichy	Riz	Frites	Semoule au jus
Fromage fondu Cotentin	Coulommiers Carré de l'est	Rondelé nature Petit moule ail et fines herbes	Fromy	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Gaufre fantasia Gaufre pâtissière	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Mister freeze	Eclair au chocolat Eclair vanille
<b>GOUTER</b> Bongateau fraise Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Biscotte et beurre Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Baguette tablette de chocolat au lait Lait	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtissière Lait et chocolat en poudre	<b>GOUTER</b> Baguette Camembert Jus de pomme

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



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 10 Septembre au 14 Septembre 2018
















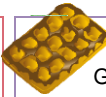











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou blanc râpé sauce enrobante à l'ail</p> <p>Salade exotique</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade piémontaise sans jambon</p> <p>Taboulé</p>	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Courgettes râpées</p> <p>Vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Rillettes de sardine</p> <p>Thon mayonnaise</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p>
<p>Omelette nature</p>	<p>Calamars a la romaine</p>	<p>Escalope de poulet sauce olive</p> <p>Galette tex mex (blé, haricots rouges)</p>	<p>Sauté de bœuf sauce grand-mère</p> <p>Pavé du fromager</p>	<p>Penne de la mer</p>
<p> Ratatouille et riz</p>	<p>Mélange légumes brocolis</p>	<p>Boulgour</p>	<p>Haricots verts</p>	
<p>Edam</p> <p>Tomme blanche</p>	<p> Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Cotentin nature</p> <p>Fromage frais au sel de guérande</p>	<p>Yaourt nature aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Saint Paulin</p> <p>Fromy</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p> Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Fromage blanc et spéculoos</p> <p>Fromage blanc et oréo</p>	<p> Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte flan fraîche</p> <p>Tarte normande</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Cotentin</p> <p>Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleine</p> <p>Compote pomme-cassis</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Buondolce lait</p> <p>Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Miel pop's</p> <p>Lait</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Lait</p> <p>Pâte à tartiner</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>



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 17 Septembre au au 21 Septembre 2018









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre en salade Tomates vinaigrette Vinaigrette à la ciboulette 	Coupelle de pâté de volaille Saucisson sec et cornichons	 Salade gourmande (surimi, lentilles, boulgour)  Salade de pomme de terre à la parisienne	Chou rouge vinaigrette Radis rondelle et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Cœur de frisée Chou blanc râpé sauce vinaigrette Vinaigrette au basilic 
Brandade de morue	 Sausisse de volaille Boulette de soja enrobante a l'ail	Sauté de porc sauce charcutière Quenelles sauce mornay	Rôti de veau sauce hongroise (paprika) Poissonnette	Steak de colin au curry
	Pommes rissolées	Printanière de légumes 	Courgettes	Poêlée de légumes
Fromage fondu Président Cotentin	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Camembert Brie	 Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Gouda Edam
 Cône vanille fraise	  Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	 Gaufre Fantasia Gaufre pâtissière	 Beignet chocolat Beignet framboise
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange	Frosties Lait	Baguette et beurre Compote de fraises	Madeleine Mousse au chocolat au lait	Pain au lait emballé Lait
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 



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 24 Septembre au 28 Septembre 2018



		Menu Amérique du sud				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Blé à la provençale Salade penne au pesto	Salade farandole Duo de carottes Vinaigrette au miel	Tomates Mélange catalan Vinaigrette au persil	Salade amérindienne (salade verte et cœur de palmier) Vinaigrette au basilic	Pastèque Pomelos et sucre		
Nuggets de volaille Nuggets de poisson	 Colin pané	Sauté de bœuf sauce caramel Galette italienne (blé, pois, tomate, mozzarella, basilic)	Chili con carne Thon à la tomate	Lasagne bolognaise Lasagne au saumon		
Jeunes carottes	Haricots beurre	Pomme vapeur	 Riz créole			
Brie Carré de l'est	Tomme noire Tomme blanche	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Rondelé aux noix	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits		
 Fruit de saison Fruit de saison	 Gélatine vanille Gélatine caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Ananas et noix de coco râpé	 Cake chocolat		
<b>GOUTER</b> Pailloline Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Madeleine Lait	<b>GOUTER</b> Baguette Pâte à tartiner Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Barre bretonne Lait et sirop de fraise	<b>GOUTER</b> Baguette Fromy Jus d'orange		
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		



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 1er Octobre au 5 Octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé Coleslaw	Crêpe fromage Crêpe jambon fromage	Carottes râpées Pomelos et sucre	Salade de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes Poireaux vinaigrette	Salade verte Salade chinoise
Vinaigrette à l'échalote		Vinaigrette à la ciboulette	Vinaigrette au persil	Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Saucisse de toulouse Omelette	Pavé de colin aux herbes de Provence	Cordon bleu Croq veggie au fromage	Rôti de bœuf aux 4 épices Boulette azuki	Blanquette de moules et fruits de mer
Lentilles	Printanière de légumes	Epinard béchamel et PDT	Macaronis	Haricots verts
Camembert Brie	Fromage fondu président Cotentin	Gouda Saint Paulin	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes Rondelé nature
Compote de pomme Compote pomme-fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre pâtissière Gaufre fantasia
<b>GOUTER</b> Bongateau fraise Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Biscotte et beurre Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Baguette tablette de chocolat au lait Lait	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtissière Lait et chocolat en poudre	<b>GOUTER</b> Baguette Camembert Jus de pomme
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



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 8 Octobre au 12 Octobre 2018



## La semaine du goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Concombre au basilic</b> Vinaigrette basilic	 <b>Taboulé boulgour et brunoises</b> Sauté de bœuf petit déj (chocolat/corn flakes) Poisson blanc gratiné au fromage	 <b>Salade verte et cœur de palmier</b> Vinaigrette miel Escalope de porc à l'estragon Quenelle de brochet sauce estragone	 <b>Salade croquante</b> (chou blanc, brunoise de carotte et rémoulade) Vinaigrette au persil Emincé de poulet milanaise Boulettes pistou	 <b>Carottes râpées</b> Vinaigrette à l'échalote Steak de colin aux abricots
 <b>Galette tex-mex</b>	 <b>Poisson blanc gratiné au fromage</b>	 <b>Escalope de porc à l'estragon</b> <b>Quenelle de brochet sauce estragone</b>	 <b>Emincé de poulet milanaise</b> <b>Boulettes pistou</b>	 <b>Steak de colin aux abricots</b>
<b>Mélange de légumes et haricots plats</b>	<b>Petit pois extra fins</b>	<b>Riz amande et ananas</b>	 <b>Semoule aux raisins</b>	<b>Duo de courgettes jaune et verte</b>
<b>Camembert</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Fraidou</b>
 <b>Compote pomme framboise</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Stracciatella brisures de Daim</b>	 <b>Pomme et fondue au chocolat</b>	 <b>Moelleux à la violette</b>
<b>GOUTER</b> Baguette Cotentin Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Madeleine Compote pomme-cassis	<b>GOUTER</b> Buondolce lait Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Miel pop's Lait	<b>GOUTER</b> Baguette Lait Pâte à tartiner
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


















# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018


Du 15 Octobre au 19 Octobre 2018



## Menu Oriental


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Lentilles</p> <p>Salade de penne au pesto</p> <p></p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Oeufs dur mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées aux raisins secs</p> <p>Vinaigrette au basilic</p>	<p> Salade verte </p> <p>Salade harmonie</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>
<p>Poissonnette</p>	<p>Burger de veau à la tomate</p> <p>Nuggets de blé sauce fromage blanc curry</p>	<p>Rôti de bœuf bourguignon</p> <p>Tarte au fromage</p>	<p></p> <p>Couscous Merguez</p> <p>Couscous de la mer</p> <p></p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Brandade de morue</p>
<p>Haricot beurre</p>	<p></p> <p>Carottes à la ciboulette</p> <p></p>	<p>Blé pilaf</p>	<p></p>	<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé nature</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Fromy</p> <p></p>	<p>Brie </p> <p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p></p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Flan gélifié vanille</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Roulé myrtille</p>	<p> Milk Shake framboise</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Frosties</p> <p>Lait</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Compote de fraises</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleine</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au lait emballé</p> <p>Lait</p>


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 



# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 22 Octobre au 26 Octobre 2018



## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons Céleri au fromage blanc et citron	Salade piémontaise Taboulé	Pomelos et sucre Coleslaw	Salade de betteraves vinaigrette aux agrumes Salade de haricots verts	Carottes râpées et maïs Chou blanc vinaigrette
Vinaigrette au miel			Vinaigrette au persil	Vinaigrette au basilic
Omelette nature	Cube de colin sauce oseille	Saucisse de volaille Pavé du fromager	Bœuf sauté sauce diable Pavé de colin napolitain	Filet de saumon sauce citron
Petit pois	Légumes aioli	Lentilles au jus	Printanière de légumes	Riz Créole
Camembert Buchette de mi-chèvre	Yaourt Velouté fruit Yaourt velouté nature et sucre	Croc lait Fol Epi p'tit Roulé	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de guérande
Compote de pomme Compote pomme vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Stracciatella chocolat Stracciatella cerise chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux spéculoos
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pailloline Compote de pomme	Madeleine Lait	Baguette Pâte à tartiner Jus de pomme	Barre bretonne Lait et sirop de fraise	Baguette Fromy Jus d'orange
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

























# Ville de Dampart - Septembre/Octobre 2018

Du 29 Octobre au 2 Novembre 2018



## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Salade harmonie Trio crudité  Vinaigrette à l'échalote	Salade de tomates et maïs Concombres vinaigrette  Vinaigrette à la ciboulette		 Chiffonnade de salade vinaigrette "terroir" Mâche vinaigrette  Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Boulettes d'agneau sauce chasseur Calamars a la romaine	Steak de colin au paprika	Sauté de dinde sauce basquaise Galette italienne	FERIE	Sauté de poulet au jus Poisson blanc crumble de pain d'épices
Chou romanesco	Pommes campagnardes	Coquillettes		 Haricots verts
Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré	Tartare ail et fines herbes Fraidou	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Camembert Coulommiers	
 Fruit de saison Fruit de saison 	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop Cocktail de fruits		 Crêpe au chocolat Crêpe a la fraise
<b>GOUTER</b> Bongateau fraise Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Biscotte et beurre Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Baguette tablette de chocolat au lait Lait	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtissière Lait et chocolat en poudre	<b>GOUTER</b> Baguette Camembert Jus de pomme
<b>Plats préférés des enfants</b>  <b>Recettes développement durable</b> 	<b>Innovation culinaire</b>  <b>Produits BIO</b> 	<b>Race à viande</b>  <b>Critère de qualité</b> 	<b>Recettes d'Ici et d'ailleurs</b>  <b>Production locale</b> 	<b>Label rouge</b>  <b>Elaboré dans nos cuisines</b> 