

MENU DE LA CANTINE DE DAMPNIAT DU 5 AU 16 JANVIER 2026

Produits locaux :



Fait maison :



Produits frais :



Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 5	Salade de haricots verts	Pâtes bolognaise	Compote
Mardi 6	Betteraves rouges	Pot au feu	Galette des rois
Jeudi 8	Radis beurre	Moules frites	Yaourt nature
Vendredi 9	Potage de légumes	Jambon, gratin de Pdt, Fromage à raclette	Fruits de saison
Lundi 12	Macédoine, surimi	Chipolatas, purée De patates douces	Yaourt aux fruits
Mardi 13	Carottes râpées	Blanquette de poisson, Riz	Tarte poire et amandes
Jeudi 15	Pâté de campagne	Tarte aux poireaux, Lardons et carottes	Fromage, Fruit de saison
Vendredi 16	Salade verte, œuf	Hachis parmentier	Fromage blanc

MENU CANTINE DE DAMPNIAT DU 17 AU 30 JANVIER 2026

Produits locaux :



Fait maison :



Produits frais :



Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 19	Velouté de légumes	Sauté de porc curry, Carottes, champignons	Œufs au lait
Mardi 20	Piémontaise	Poisson frais, Beurre blanc, épinards	Gâteau au chocolat
Jeudi 22	Céleri rémoulade	Cordon bleu, haricots verts	Fruit de saison
Vendredi 23	Salade de mâche, Croutons	Bœuf bourguignon, Pdt vapeur	Liégeois vanille
Lundi 26	Maquereau escabèche	Saucisses, pâtes	Flognarde
Mardi 27	Salade verte, Emmental	Pâté de pomme de terre	Fruit de saison
Jeudi 29	Velouté de légumes	Méli-mélo de la mer, Fondue de poireaux	Salade de fruits
Vendredi 30	Duo de saucissons	Lasagnes	Fromage blanc