

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 DAMPNAT 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 