

MENU DE LA CANTINE DE DAMPNAT DU 28/09 AU 09/10/2026

Produits locaux :



Fait maison :



Produits frais :



Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 28	Rillettes de sardine 	Sauté de porc   Ratatouille	Ile flottante 
Mardi 29	Macédoine	Escalope à la crème – Pâtes 	Fruits de saison 
Jeudi 1 ^{er}	 RANDONNEE		
Vendredi 2	Salade verte – œuf 	Rougaille saucisse   Riz	Salade de fruits  
<i>Bon appétit !</i>			
Lundi 5	Betterave – maïs 	Blanquette de veau   Pdt carotte	Tarte aux pommes  
Mardi 6	Concombre 	Poisson pané  Gratin de Pdt	Fromage blanc
Jeudi 8	Endive – pomme 	Roti de porc Haricot blanc	Fruit de saison 
Vendredi 9	Haricot-vert – thon	Steak – Frites	Liégeois chocolat

MENU CANTINE DE DAMPNIAT DU 12/10 AU 06/11/2026

Produits locaux :



Fait maison :



Produits frais :



Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 12	Radis noir Carottes râpées 	Poulet rôti – Petit pois	Cake vanille 
Mardi 13	Salade de mâche - croûtons 	Blanquette de poisson Fondue de poireaux - riz  	Salade de fruits  
Jeudi 15	Feuilleté au fromage	Bœuf bourguignon Carottes 	Petit suisse
Vendredi 16	Velouté de sorcière  	Boules ensanglantées Cervelle de troll  	Gâteau Halloween 



Bonnes Vacances !



Lundi 2	Rillettes – cornichon	Steak haché – pâtes	Compote
Mardi 3	Céleri rémoulade  	Saucisse – lentilles 	Tarte aux pommes 
Jeudi 5	Salade de mâche Thon 	Poisson pané – Purée 	Fruits de saison 
Vendredi 6	Potage de légumes  	Pizza au jambon 	Yaourt aux fruits