MENU DE LA CANTINE DE DAMPNIAT DU 09/11 AU 20/11/2026

Produits locaux : Fait maison : Produits frais :

Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 09 *Menu des montagnes*	*Salade savoyarde*	*Croziflette*	*Compote*
Mardi 10	*Soupe à la tomate*	*Poisson frais* *Sauce oseille - riz*	*Fruits de saison*
Mardi 12	*Endives – œufs*	*Côtes de porc* *Purée de panais*	*Fromage blanc*
Vendredi 13	*Macédoine de légumes*	*Lapin à la moutarde* *Pâtes*	*Liégeois chocolat*

Bon appétit !

Lundi 16	*Maquereau escabèche*	*Roti de porc* *Petits pois*	*Flognarde*
Mardi 17	*Duo de saucissons*	*Bœuf aux carottes*	*Yaourt nature*
Jeudi 19	*Bouillon* *Perle du japon*	*Poisson pané* *Gratin de choux fleur*	*Fruits de saison*
Vendredi 20	*Salade de mâche* *Œufs – maïs*	*Moules - frites*	*Fromage - compote*

MENU CANTINE DE DAMPNIAT DU 23/11 AU 01/12/2026

Produits locaux : Fait maison : Produits frais :

Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 23	*Betterave rouge*	*Gratin de gnocchis À l'italienne*	*Œufs au lait*
Mardi 24	*Velouté de potimarron*	*Escalope à la crème Riz*	*Fruits de saison*
Jeudi 26	*Céleri rémoulade*	*Poisson provençale Semoule*	*Banane chocolat*
Vendredi 27	*Salade verte – œufs*	*Parmentier de boudin noir*	*Yaourt*

Bon appétit !

Date	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 30	*Carottes râpées*	*Boulettes de bœuf Gratin de blettes*	*Crème dessert*
Mardi 01	*Soupe de légumes*	*Choux farci*	*Fruits de saison*