

















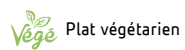


Du 29 mars au 2 avril 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre BIO à la parisienne maison (Basilic, échalote, tomate, maïs) 	Concombre BIO et maïs à la vinaigrette 		 Œufs durs mayonnaise	 Salade coleslaw "maison" (carotte et chou blanc)
 Pavé de merlu sauce tomate	 Chili sin carne et riz BIO 		Rôti de veau au jus	 Filet de hoki sauce crème
Haricots verts			Gratin de Crécy	 Pommes rissolées BIO
Camembert BIO 	Tomme BIO 		Cotentin	Saint Paulin BIO 
Pomme BIO 	Flan à la vanille BIO 		Banane BIO 	Ile flottante

VILLE DE DANNEMOIS





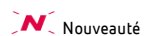
Du 5 au 9 avril 2021

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Taboulé		Betteraves BIO et vinaigrette	Œuf au nid (œuf dur, carottes râpées et salade verte)
	Paupiette de veau sauce bobotie (épices paëlla, farine de riz, oignons, abricot, canelle, curry, ail, fond brun, vinaigre, raisins)		Tarte au fromage	Fish and Chips & sauce blanche
	Mélange légumes verts et brocolis		Salade verte BIO	Pommes rissolées
	Petit-suisse fruité BIO		Yaourt nature BIO LOCAL & sucre	Crème anglaise
	Ananas BIO		Banane BIO au chocolat	Moelleux chocolat "maison" & Chocolat de Pâques

VILLE DE DANNEMOIS





Du 12 au 16 avril 2021

LE JOUR DU **Vége**













LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse et ananas)	Betteraves BIO à la vinaigrette		Carottes râpées BIO "maison" à la méridionale (ail, basilic, épices paëlla, huile d'olive, mayonnaise)	Salade chou chou BIO
Pané mozzarella	Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille		Sauté de veau sauce grand-mère (Champignons, ail, oignon, carottes, farine de riz, fond brun)	Steak de colin sauce lentilles corail
Ratatouille et Blé	Lentilles		Haricots beurre	Pommes rissolées BIO
Emmental BIO	Yaourt LOCAL à la fraise		Fromage blanc BIO et sucre	Carré frais BIO
Tarte normande	Poire BIO		Cake poire chocolat maison	Liégeois à la vanille

VILLE DE DANNEMOIS



Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	 Concombre BIO à la vinaigrette		 Salade verte BIO et soja	 Carottes BIO râpées "maison"
Burger de boeuf sauce grand-mère (Champignons, ail, oignon, carottes, farine de riz, fond brun)	Sauté de dinde sauce marengo (Champignons, ail, oignons, tomate, farine de riz, fond brun, sucre)		 Galette italienne	Poisson mariné provençal
Lentilles et carottes	Purée de céleri		  Courgettes BIO et blé BIO à la provençale	 Riz créole BIO
Tomme BIO 	Fromage fondu Président		 Camembert BIO	 Petit suisse aux fruits BIO
Poire BIO 	Crème dessert au caramel		Eclair au chocolat	 Coupelle purée pomme abricot BIO










VILLE DE DANNEMOIS





Du 10 au 14 mai 2021

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé maison	Concombre à la vinaigrette		Ascension	
 Omelette	 Sauté de bœuf sauce tomate			PONT DE L'ASCENSION
Epinards sauce mornay et pommes de terre	  Coquillettes BIO			
Edam BIO 	Brie BIO 			
Kiwi BIO 	 Coupelle de compote de pomme BIO			

VILLE DE DANNEMOIS



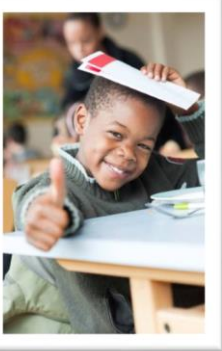










Du 17 au 21 mai 2021

LE JOUR DU **Végo**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et vinaigrette	 Tomate BIO vinaigrette		 Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.	 Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.
 Pavé de merlu sauce aneth	 Nuggets de blé			
 Purée de pommes de terre BIO	Frites & ketchup			
 Fromage blanc BIO et sucre	 Pont L'Evêque 			
 Pomme BIO	Ile flottante			

VILLE DE DANNEMOIS



Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Melon		Concombre à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette
	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tarte tomate chèvre et basilic	Rôti de bœuf froid
	Purée de carottes		Salade verte	Pommes rissolées & ketchup
	Camembert		Yaourt nature sucré	Fraidou
	Crème dessert chocolat		Muffin chocolat	Banane

VILLE DE DANNEMOIS

























Nouveauté Origine France Plat végétarien Local Label rouge Viande racée





Du 31 mai au 4 juin 2021

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Courgettes râpées à la vinaigrette		Pastèque 	 Tomate  à la vinaigrette
Filet de hoki sauce provençale	   Spirales  et houmous (pois chiches, tomate, épices, oignons, ail, julienne de légumes)		Cordon bleu	 Pavé de colin patate douce et épinards
  Ratatouille  et Riz 			Chou romanesco et carottes	 Blé  à la tomate
 Petit-suisse aux fruits 	 Tomme 		 Carré frais 	  Yaourt nature  LOCAL & sucre
 Pomme 	Crème dessert au chocolat		Tarte abricot fraîche	Fraises et sucre* <small>*Sous réserve de disponibilité</small>

VILLE DE DANNEMOIS



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche Durable

elior 

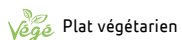
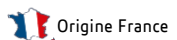


Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	 Tomate BIO à la vinaigrette		 Salade verte BIO et œuf	 Salade de riz au surimi
 Sauté de bœuf sauce dijonnaise	 Galette Tex Mex		Escalope hachée de veau sauce basquaise	 Filet de colin sauce citron
Purée de carotte & patate douce	 Riz Far west BIO (haricots rouges, maïs et épices)		Mélange de légumes et haricots plats	Légumes aioli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)
 Saint Paulin BIO	 Brie BIO		 Camembert BIO	 Fromage blanc BIO et sucre
 Ananas BIO	Crème dessert vanille		 Cake aux poires "maison"	 Pomme BIO











VILLE DE DANNEMOIS



Du 14 au 17 juin 2021

LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre BIO à la vinaigrette	 Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		 Tomate BIO et vinaigrette	 Pastèque BIO
 Boulgour à l'andalouse (Poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, oignons et épices)	 Pavé de merlu sauce aneth		Rôti de veau au jus	Aiguillette de colin meunière
	Epinards et pommes de terre cube sauce mornay		 Lentilles BIO	Poêlée de légumes
Saint Paulin BIO 	 Yaourt à la vanille BIO 		 Tomme BIO	 Carré de l'Est BIO
Tarte pomme rhubarbe	 Poire BIO		 Coupelle de compote pom' fraise BIO	Liégeois au chocolat

















VILLE DE DANNEMOIS



Du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri BIO à la rémoulade		Cubes de tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	 Salade verte BIO  sauce salade passion
Colombo de porc *Sauté de dinde sauce colombo (poivrons rouges et verts, oignon, ail, crème liquide, mélange colombo, farine de riz, fond brun)	 Omelette au fromage		Cheeseburger	 Filet de hoki sauce bourride (fumet de poisson, épices paëlla, farine de riz, crème, ail, julienne de légumes, oignons)
Brocolis sauce mornay	 Penne sauce tomate et sauge		Frites au four et ketchup Chips	 Carottes BIO au cumin
 Edam BIO	 Camembert BIO		 Carré frais BIO	  Yaourt nature BIO LOCAL & sucre
Nectarine blanche	 Coupelle de compote de pommes BIO		 Milk Shake à la framboise (gobelets en carton)	 Cake à la myrtille

VILLE DE DANNEMOIS



Du 28 juin au 2 juillet 2021





LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate BIO à la vinaigrette 	Macédoine à la mayonnaise		Roulé au fromage	  Salade coleslaw BIO maison (carottes et choux blanc)
 Boulettes de pois chiches à la menthe BIO sauce mayonnaise au curry	 Sauté de veau milanaise (Ail, oignon champignons, herbes de Provence, tomate concentré de tomate, farine de riz, fond brun)		 Jambon de Paris <i>Boulettes azuki</i>	 Colin pané
 Boulgour BIO	  Coquillettes BIO		Haricots beurre ciboulette	Printanière de légumes
 Yaourt nature BIO et sucre	Cotentin		 Brie BIO	 Gouda BIO
 Coupelle de compote pomme fraise BIO	Pêche blanche		 Banane BIO	Flan à la vanille


VILLE DE DANNEMOIS



Du 5 au 6 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	Repas froid Tomate BIO croq au sel 			
Axoia de bœuf (bœuf haché, poivrons rouges et verts, double concentré de tomate, ail, oignons, piment)	Blanc de Poulet froid & mayonnaise			
Courgettes et riz	Chips			
Camembert BIO 	Fromage fondu Président			
Nectarine BIO 	Berlingot de compote de pomme			

VILLE DE DANNEMOIS

 Nouveauté  Origine France  Plat végétarien  Local  Label rouge  Viande racée

