MENU DU 25 MARS AU 19 AVRIL 2024

Restaurant scolaire de DOMPIERRE SUR YON
Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	Semaine du 25 mars au 29 mars	Semaine du 1 avril au 5 avril	Semaine du 8 avril au 12 avril	Semaine du 15 avril au 19 avril
LUNDI	*Salade d'endives au thon* *Chipolatas **VPF** **BIO** et lentilles **BIO*** *Fromage blanc **BIO***		*Salade boulgour **BIO*** *Cassoulet végétarien aux mogettes **BIO** et légumes **BIO*** *Fruit de saison*	*Salade Arlequin* *Sot l'y laisse de volaille, Carottes bio* *Millet **BIO** au lait **BIO***
MARDI	*Piémontaise aux pdt **BIO*** *Sauté de Poulet **BIO**, Petits pois **BIO**, Carottes **BIO** et Céleri branche* *Fromage **BIO*** *Fruit de saison*	*Radis roses* *Lasagnes bolognaise à la viande fraîche **VBF** **BIO*** *Entremet beurre salé au lait **BIO***	*Radis roses **BIO*** *Filet de poulet LR à la sauce forestière, Carottes **BIO*** *Tomme Vendéenne **BIO*** *Gâteau fondant au chocolat et betterave*	*Salade de Cervelas vinaigrette* *Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz pilaf **BIO*** *Fromage* *Fruit de saison*
MERCREDI	*Salade de choux **BIO*** *Sauté de Veau **VVF** **BIO** au curry, Coquillettes **BIO*** *Crème anglaise **BIO***	*Salade de perles au surimi et crevettes* *Emincé de Veau **VBF**, Carottes **BIO*** *Fromage **BIO*** *Fruit de saison*	*Salade d'asperges, cœurs de palmiers et ananas* *Feuilleté de saumon à la julienne de légumes, Riz pilaf **BIO*** *Glace*	*Tomate mozza et basilic* *Lomo de porc **VPF LR**, Gratin de choux-fleurs **BIO** et Brocolis **BIO*** *Pâtisserie*
JEUDI	*Salade Sombrero* *Hachis parmentier à la viande **VBF** **BIO** et Pdt **BIO*** *Fromage **BIO*** *Fruit de saison*	*Salade verte, œufs durs **BIO** et féta* *Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz pilaf **BIO*** *Compote de pomme **BIO***	*Taboulé à la semoule **BIO*** *Tempe de Porc VPF au curry, Petits pois **BIO** et carottes **BIO*** *Plaisir Vendéen **BIO***	*Betterave vinaigrette à la mâche* *Chili Con Carne à la viande fraîche **VBF*** *Brie* *Glace*
VENDREDI	*Tourte aux œufs **BIO** et épinards **BIO*** *Gratin de saumon à la tombée de poireaux et fenouil* *Comté **AOP*** *Gâteau au Chocolat*	*Concombre au fromage blanc **BIO*** *Moussaka végétarienne* *Maracuja « **MAISON** »*	*Concombre au fromage **BIO*** *Joue de bœuf VBF, Coquillettes **BIO*** *Fromage blanc **BIO***	*Salade de blé **BIO** au thon* *Paupiette de Veau **VVF** fraîche, Ratatouille* *Fruit de saison*

VBF : **V**iande de **B**œuf **F**rançaise **BBC** : **B**leu **B**lanc **C**œur **LR** : **L**abel **R**ouge ***BIO*** : Issu de l'agriculture BIO local
VPF : **V**iande de **P**orc **F**rançaise **VVF** : Viande de Veau Française ***BIO :*** Issu de l'agriculture BIO

« Malgré le soin apporté à la préparation des repas, des allergènes sont régulièrement manipulés au sein de l'établissement. Par conséquent, l'établissement ne peut pas s'engager sur une maîtrise totale des risques de contaminations croisées fortuites. En revanche, l'établissement est en mesure de maîtriser l'incorporation volontaire d'allergènes dans les recettes par la prise en compte de l'étiquetage »

NOS PRODUCTEURS BIO et LABEL DE DOMPIERRE-SUR -YON

La chouette des petits vergnes : Maraîcher BIO
Marion MOULINEAU : Mogettes BIO, haricots rouges et noirs BIO, potimarron BIO
Anthony ROGER Pdt BIO, oignons, patates douces
Mathieu PILARD: Mogettes Label Rouge