



MENU DU 22 avril au 17 mai 2024

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 22 avril au 26 avril	Semaine du 29 avril au 3 mai	Semaine du 6 mai au 10 mai	Semaine du 13 mai au 17 mai
LUNDI	Carottes râpées BIO Penne BIO à la carbonara Entremet au beurre salé au lait BIO	Salade de pépinettes Œufs BIO Florentin aux épinards BIO Fruit de saison	Salade au quinoa BIO et thon Crêpinette de Porc VPF Fraîche, Poêlée de courgette BIO et Aubergine Entremet au beurre salé, au lait BIO	Concombre à la menthe fraîche Filet de Poulet LR , Poêlée camarguaise Riz au lait, au lait BIO
MARDI	PIQUE-NIQUE Sandwich au fromage Sandwich au saucisson sec Fruit de saison	Radis roses BIO Langue de bœuf VBF , Semoule BIO Entremet au beurre salé au lait BIO	Tomate vinaigrette à la feta et basilic Chili con carne à la viande fraîche VBF Far breton aux pruneaux, au lait BIO	Macédoine au thon Jambon fumé, Mogettes BIO Plaisir Vendéen BIO Fruit de saison
MERCREDI	Concombre à la menthe fraîche Nuggets de filet de poulet, Purée aux PDT BIO Glace			Salade de pâtes Torti, tomates et mozza Œufs BIO Florentin aux épinards BIO Entremet chocolat à la menthe
JEUDI	PIQUE-NIQUE Wrap de crudités au chèvre frais Croque-Monsieur Brownie chocolat	Salade de chèvre frais Filet de saumon au beurre blanc, Riz BIO façon créole Glace		Salade verte aux trois fromages Langue de Bœuf VBF , Semoule BIO Glace
VENDREDI	Salade surimi, œuf BIO , croûtons Poisson au beurre blanc, Riz BIO Pilaf Fromage BIO Fruit de saison	PIQUE-NIQUE Sandwich Terrine de campagne Sandwich Thon mayonnaise Fruit de saison		Salade de Haricots noirs BIO , tomates et œufs BIO Poisson frais du jour au beurre blanc, Carottes BIO , fenouil et poireaux Tomme Vendéenne BIO Fruit de saison

VBF : Viande de Bœuf Française **BBC** : Bleu Blanc Cœur **LR** : Label Rouge **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local
VPF : Viande de Porc Française **VVF** : Viande de Veau Française **BIO** : Issu de l'agriculture BIO

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

« 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 »