



Menus du 25 mai au 19 juin 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 25 au 29 mai	Semaine du 1 au 5 juin	Semaine du 8 au 12 juin	Semaine du 15 au 19 juin
LUNDI		Salade de tomates BIO et mozzarella au basilic Chipolatas, purée de PDT BIO Fromage blanc BIO	Salade de riz BIO et feta à la menthe Chilitarien aux haricots rouges BIO Fruit de saison	Salade de haricots noirs BIO à la mexicaine Gratin de crozets BIO aux petits légumes Fruit de saison
MARDI	Jambon cru labellisé Chili con carne à la viande VBF BIO et haricots rouges BIO Fromage BIO Fruit de saison	Risoni au thon Lomo de porc VPF fermier, gratin de courgette BIO et PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison	Melon Saucisse de Toulouse BIO et haricots blancs BIO Yaourt nature BIO	Tomates BIO à la feta et basilic Émincé de bœuf VBF BIO aux poivrons, Haricots verts BIO Paris-Brest
MERCREDI	Salade de chèvre Blanquette de poulet BIO , carottes BIO , champignons de Paris Moelleux au chocolat	Mâche, maïs, tomates BIO à la feta Croque-monsieur à la tomate BIO et mozzarella Glace	PDT BIO au p'tit bouchon Blanquette de veau VVF BIO , carottes BIO Fruit de saison	Nems au poulet, salade verte Poisson frais du jour au beurre blanc, purée de PDT BIO Glace
JEUDI	Macédoine de légumes Poisson frais du jour au beurre blanc, Coquillettes BIO Fromage BIO Glace	Concombre BIO au fromage blanc BIO Rôti de cœur de rumsteck VBF , haricots verts BIO à la vénitienne Fromage BIO Fraisier	Concombre BIO à la menthe Poisson frais du jour au beurre blanc, Semoule BIO Fromage BIO Glace	Taboulé à la semoule BIO Sauté de porc VPF au miel, gratin de courgettes et PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison
VENDREDI	Taboulé à la semoule BIO Émincé de veau VVF BIO , haricots verts BIO et champignons de Paris Fromage BIO Fruit de saison	Betterave vinaigrette à la mâche Blanquette de saumon au lait de coco Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit de saison	Salade à la grecque Moussaka à la viande VBF BIO Sablé à la crème mousseline aux fraises	Melon Riz sauté au poulet BIO et aux poivrons rouges Yaourt aux fruits rouges BIO

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

« 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 Petites 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