

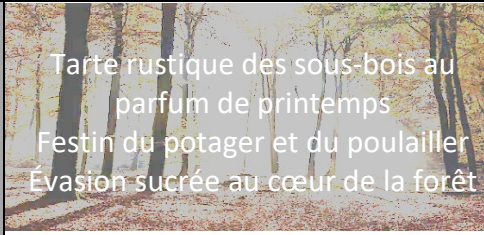


MENUS DU 27 AVRIL AU 22 MAI

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 27 au 30 avril	Semaine du 4 au 7 mai	Semaine du 11 au 15 mai	Semaine du 18 au 22 mai
LUNDI	Salade de surimi, œufs BIO et croûtons Crêpinette de Porc VPF, Haricots verts BIO , champignons, oignons Riz au lait, lait BIO	Radis roses Saucisse de Toulouse BIO , Mogettes BIO Yaourt nature BIO	Piémontaise aux PDT BIO Émincé de volaille au curry, poêlée villageoise Fromage BIO Fruit de saison	Salade au riz BIO et feta à la menthe Hachis parmentier aux légumes et PDT BIO Fruit de saison
MARDI	Jambon cru labellisé Poisson frais du jour au beurre blanc, Coquillettes BIO Fromage BIO Fruit de saison	Lentilles BIO à la montagnarde Mille-feuille aux épinards BIO et ricotta Fruit de saison	Salade à la tomme fenugrec BIO Langue de bœuf VBF , Semoule BIO Glace	Salade de tomates et concombres Crumble de poulet aux petits légumes Fromage BIO Milla aux groseilles
MERCREDI	Concombre à la menthe Œufs BIO florentins aux épinards BIO Far breton aux pruneaux	Salade de tomates et concombres Émincé de bœuf VBF BIO façon chili Glace	Salade crétoise à la feta Noix de Veau pâtissière VVF , crumble de courgettes et tomates Fromage BIO Fruit de saison	Salade verte aux trois fromages Feuilleté de saumon à la julienne de légumes au beurre blanc, Riz pilaf BIO Glace
JEUDI	Salade composée Rôti de rumsteak VBF , Purée de PDT BIO Yaourt au citron BIO	Salade composée Poisson frais du jour au beurre blanc, Courgettes BIO et Carottes BIO à la persillade Fromage BIO Flan au citron vert		 Tarte rustique des sous-bois au parfum de printemps Festin du potager et du poulailler Évasion sucrée au cœur de la forêt
VENDREDI				Radis roses Joue de bœuf, Pennes BIO Yaourt au citron 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