



Menus du 22 juin au 3 juillet 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 22 au 26 juin	Semaine du 29 juin au 3 juillet
LUNDI	Concombres BIO à la menthe Salade de riz au poulet Semoule au lait BIO	Concombres BIO à la menthe fraîche Mogettes BIO au jambon Yaourt au citron BIO
MARDI	Rosette Salade de pâtes au lomo de porc/œufs Fromage BIO Fruit de saison	Salade crétoise à la feta Poisson frais du jour au beurre blanc, Crumble de courgettes BIO et tomates BIO Fruit de saison
MERCREDI	Melon/pastèque Moussaka à la viande VBF BIO Milla aux myrtilles	Salade verte, œufs durs BIO et feta Dahl de lentilles BIO au lait de coco Mousse au chocolat
JEUDI	Macédoine de légumes Pennes BIO au pesto Glace	Piémontaise aux PDT BIO Rôti cœur de rumsteck VBF , Ratatouille Fromage BIO Fruit de saison
VENDREDI	Salade de poulet à l'indienne Émincé de veau VVF BIO , Carottes BIO et PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison	Melon Tartine à la bolognaise à la viande BIO Fromage BIO Glace

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