



Menus du 31 août au 25 septembre 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 31 août au 4 septembre	Semaine du 7 au 11 septembre	Semaine du 14 au 18 septembre	Semaine du 21 au 25 septembre
LUNDI		Salade aux haricots noirs BIO Pennes BIO aux petits légumes à la provençale Fruit de saison	Melon Cordon bleu de poulet Petits pois BIO et carottes BIO Riz au lait BIO	Salade verte aux trois fromages Jambon fumé aux mogettes BIO Glace
MARDI	Melon Chili con carne à la viande fraîche VBF BIO et aux haricots rouges BIO Yaourt nature BIO	Melon Rôti de cœur de rumsteck VBF Ratatouille Far breton au lait BIO et aux pruneaux	Salade de cervelas vinaigrette Poisson frais du jour au beurre blanc, quinoa BIO façon quechua Fromage BIO Fruit de saison	Salade de quinoa BIO à la mozzarella Moussaka végétarienne Fruit de saison
MERCREDI	Pépinettes au thon Rôti de veau VVF , noix pâtissière, carottes BIO , haricots verts BIO et champignons de Paris Fruit de saison	Macédoine au thon Feuilleté de saumon à la julienne de légumes au beurre blanc Entremets au chocolat au lait BIO	Salade à la grecque Pennes BIO à la carbonara Glace	Melon/pastèque Filet de poulet LR , coquillettes BIO Îles flottantes au lait BIO
JEUDI	Concombres à la menthe fraîche Poisson frais du jour à la sauce au vin blanc et riz BIO pilaf Fromage BIO Glace	Quiche aux poivrons, courgettes et chèvre frais Rôti de dinde Courgettes BIO et carottes BIO à la persillade Fruit de saison	Betteraves vinaigrette et mâche Langue de bœuf VBF , semoule BIO Fromage blanc BIO	Radis roses Rôti de cœur de rumsteck VBF , Crumble de courgettes BIO et tomates BIO Camembert Entremets à la framboise
VENDREDI	Radis roses BIO Œufs BIO florentins aux épinards BIO Framboisier	Tomates HVE , mozzarella et basilic Saucisse de Toulouse BIO Lentilles BIO Glace	Lentilles BIO à la montagnarde Mille-feuille aux épinards BIO et ricotta Fruit de saison	Macédoine de légumes au surimi Poisson frais du jour au beurre blanc, PDT BIO Comté AOP 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
HVE : Haute Valeur Environnementale

« 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