



Menus du 28 septembre au 23 octobre 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 28 septembre au 2 octobre	Semaine du 5 au 9 octobre	Semaine du 12 au 16 octobre
LUNDI	Piémontaise aux PDT BIO Waterzoï au poulet BIO Poêlée de légumes Fromage BIO Fruit de saison	Salade de boulgour BIO Chilitarien aux haricots rouges BIO Fromage Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Crêpinette de porc VPF Ratatouille Semoule au lait, au lait BIO
MARDI	Coleslaw aux lardons et fromage Lasagne à la bolognaise à la viande BIO VBF Yaourt aux fruits rouges BIO	Céleri Océane Émincé de bœuf VBF BIO à la bourguignonne Fondue de légumes BIO Fromage Brownie au chocolat aux haricots rouges BIO	Jambon cru labellisé Parmentier de poisson aux PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison
MERCREDI	Salade crétoise à la feta Gratin de choux-fleurs BIO et brocolis BIO à la sous-noix de veau BIO VVF Fruit de saison	Salade composée Couscous à la semoule BIO Mousse au chocolat	Salade de chèvre et avocat Chunks de poulet pané Carottes BIO , haricots verts BIO et champignons de Paris Cake moelleux aux poires
JEUDI	Salade verte à la julienne de jambon et œuf BIO Filet de saumon au beurre blanc, PDT BIO Fromage BIO Compote de pommes BIO	Salade à l'indienne au poulet Sauté de porc VPF BIO au curry Haricots verts BIO Saint-Nectaire AOP Fruit de saison	Salade composée Langue de bœuf VBF Semoule BIO Yaourt nature BIO
VENDREDI	Salade de tomme Fenugrec BIO Noix de joue de porc Purée de potimarron BIO Entremets au chocolat et au goût cassis	Menu Octobre ROSE 	Salade de haricots noirs BIO Pennes BIO au pesto Fromage 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
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