



Menus du 19 octobre au 13 novembre 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 19 au 23 octobre	Semaine du 26 au 30 octobre	Semaine du 2 au 6 novembre	Semaine du 9 au 13 novembre
LUNDI	Carottes râpées BIO Pennes BIO bolognaise à la viande de bœuf VBF BIO Entremets au chocolat au lait BIO	Salade au blé BIO au thon Waterzoï au poulet BIO Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles BIO Lasagnes de légumes BIO et ricotta Fruit de saison	Salade d'endives Dahl de lentilles BIO au lait de coco Riz au lait, au lait BIO
MARDI	MENU MEXICAIN 	Salade comtoise Lasagnes bolognaises à la viande BIO Entremets à la vanille au lait BIO	Salade comtoise Carbonade de bœuf VBF BIO Purée de potimarron BIO Far breton aux pruneaux au lait BIO	Rosette Blanquette de veau VVF BIO Pennes BIO Comté AOP Fruit de saison
MERCREDI	Salade de pépinettes Œufs BIO florentins aux épinards BIO Glace	Piémontaise aux PDT BIO Rôti de bœuf VBF Carottes BIO , haricots verts BIO Emmental Fruit de saison	Salade d'asperges, de cœurs de palmier et d'ananas Filet de saumon au beurre blanc Coquillettes BIO Glace	
JEUDI	PIQUE-NIQUE Wrap jambon, fromage Sandwich à la terrine de foie Chips Banane	Salade verte aux trois fromages Poisson au beurre blanc Riz pilaf BIO Compote de pommes BIO	Salade Poséidon Rôti de dinde LR Petits pois BIO , carottes BIO et céleri-branché Emmental BIO Fruit de saison	Soupe de radis noir et de patate douce Poisson frais du jour au beurre blanc Carottes BIO , champignons de Paris et PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Filet mignon de porc Gratin dauphinois aux PDT BIO Fromage Fruit de saison	Salade composée à la sardine Gratin de choux-fleurs BIO et brocolis BIO au filet de poulet BIO Éclair au chocolat	Salade césar Cassoulet aux saucisses de Toulouse BIO et mogettes BIO Entremets au chocolat au lait BIO	Betterave vinaigrette à la mâche Effiloché de bœuf VBF Purée de PDT BIO Fromage blanc 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
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