Menus du 16 novembre au 11 décembre 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE SUR YON
Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	Semaine du 16 au 20 novembre	Semaine du 23 au 27 novembre	Semaine du 30 novembre au 4 décembre	Semaine du 7 au 11 décembre
LUNDI	Salade d'endives au thon Jambon aux mogettes **BIO** Yaourt aux fruits rouges **BIO**	Œufs durs **BIO** mayonnaise Riz long BIO et lentilles **BIO** aux petits légumes de saison Fromage **BIO** Fruit de saison	Potage **BIO** Gratin de choux-fleurs **BIO** et Brocolis **BIO** au Lomo de Porc **VPF** Fromage **BIO** Fruit de saison	Céleri océane Choucroute garnie Millet au lait **BIO**
MARDI	Salade Béatrice Œufs BIO Florentin aux épinards **BIO** Fromage **BIO** Fruit de saison	Salade de choux blancs **BIO** Langue de Bœuf **VBF** Semoule **BIO** Cheese cake au fromage blanc **BIO**	Carottes **BIO** et radis noirs Joue de Bœuf **VBF** Purée de Potimarron **BIO** Far Breton au lait **BIO** et pruneaux	Terrine de campagne Lasagne bolognaise à la viande de bœuf **VBF BIO** Fromage **BIO** Fruit de saison
MERCREDI	Coleslaw lardons fromage Filet mignon de Porc à la moutarde Coquillettes **BIO** Entremet vanille au lait **BIO**	Potage vermicelle Rôti de Veau **VVF**, sous noix pâtissière Salsifis Fromage **BIO** Fruit de saison	Macédoine de légumes et surimi Poisson frais du jour au beurre blanc Riz **BIO** pilaf Fromage **BIO** Fruit de saison	Coleslaw aux fromages Œufs **BIO** Florentin aux épinards **BIO** Entremet Framboise
JEUDI	Salade de tomme Fenugrec **BIO** Emincé de Bœuf **VBF BIO** à la Bourguignonne Haricots verts **BIO** et haricots beurre Royal chocolat	Salade verte aux trois fromages Saucisse de Toulouse **BIO** Lentilles **BIO** Compote de pommes **BIO**	Quiche Auvergnate, Salade verte Mille-feuille aux épinards **BIO** et Ricotta Gâteau aux amandes et Haricots blancs **BIO**	Velouté aux légumes **BIO** Poisson frais du jour au beurre blanc Riz Pilaf **BIO** Fromage **BIO** Fruit de saison
VENDREDI	Velouté aux légumes **BIO** Poisson frais du jour au beurre blanc Riz BIO aux lentilles **BIO** Fromage **BIO** Fruit de saison	Salade d'endives et mimolette Gratin de poisson frais à la tombée de poireaux et fenouil Torta de Cielo	Cobb salade Tartiflette aux PDT **BIO** Yaourt nature **BIO**	Quiche aux poireaux BIO et tomates au brie Blanquette de Veau **BIO VVF** Carottes **BIO** et PDT **BIO** Glace

VBF : **V**iande de **B**œuf **F**rançaise **BBC** : **B**leu **B**lanc **C**œur **LR** : **L**abel **R**ouge **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local
VPF : **V**iande de **P**orc **F**rançaise **VVF** : Viande de Veau Française **BIO :** Issu de l'agriculture BIO
HVE : **H**aute **V**aleur **E**nvironnementale

« 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 petits 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