



# MENUS DU 02 au 27 Février 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 2 au 6 février	Semaine du 9 au 13 février	Semaine 16 au 20 février	Semaine 23 au 27 février
LUNDI	Salade de chou <b>BIO</b> au jambon blanc Boulettes de Porc <b>VPF</b> à la provençale, Semoule <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b>	Velouté aux lentilles <b>BIO</b> Crépinette de Porc <b>VPF</b> à la provençale, Petits pois <b>BIO</b> carottes <b>BIO</b> et céleri branche Fruit de saison	Salade Sombrero Œufs <b>BIO</b> florentins aux épinards <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade verte, œufs durs <b>BIO</b> et feta Filet mignon de porc, Gratin aux brocolis <b>BIO</b> et choux-fleurs <b>BIO</b> Galette des rois
MARDI	Salade de lentilles <b>BIO</b> Lasagne de légumes <b>BIO</b> et ricotta Fruit de saison	Salade d'endives au thon Lasagne de Bœuf <b>BIO</b> <b>VFB</b> et Épinards <b>BIO</b> Yaourt au citron <b>BIO</b>	Salade de tomme fenugrec <b>BIO</b> Rôti de Rumsteck <b>VBF</b> , Haricots verts <b>BIO</b> et haricots beurres Rose des sables	Jambon cru labellisé Poisson au beurre blanc, Riz pilaf <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison
MERCREDI	Céleri <b>BIO</b> océane Cordon bleu de poulet, Écrasé de PDT <b>BIO</b> et chèvre frais Mousse au chocolat	Salade de pâtes <b>BIO</b> et surimi Paupiette de Veau <b>VVF</b> , Carottes <b>BIO</b> et Panais Fruit de saison	Velouté de légumes <b>BIO</b> Poisson au beurre blanc, PDT <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Mousse au chocolat	Salade d'endives et mimolette Gratin de Crozets <b>BIO</b> aux légumes <b>BIO</b> Pâtisserie
JEUDI	Salade verte aux trois fromages Chili d'émincé de Bœuf <b>BIO</b> <b>VBF</b> aux Haricots noirs <b>BIO</b> Crêpe au sucre	Mousse de canard et mâche Poisson frais du jour au beurre blanc, Purée de PDT <b>BIO</b> Compote de pommes	Salade de riz <b>BIO</b> au thon Paupiette de Porc <b>VPF</b> , Carottes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	Velouté de légumes <b>BIO</b> Pennes <b>BIO</b> à la bolognaise et à la viande fraîche Yaourt nature <b>BIO</b>
VENDREDI	Velouté de Potimarron <b>BIO</b> Poisson frais du jour au beurre blanc, Blé <b>BIO</b> Fruit de saison	Menu chinois	Salade de surimi, œufs <b>BIO</b> et croûtons Sauté de Poulet <b>BIO</b> au chorizo, semoule <b>BIO</b> Entremets chocolat au lait <b>BIO</b>	Salade Poséidon Blanquette de Veau <b>VVF</b> , Carottes <b>BIO</b> , PDT <b>BIO</b> et lardons Fromage <b>BIO</b> 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

**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

« 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 »