



MENUS DU 2 AU 27 MARS

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 2 au 6 mars	Semaine du 9 au 13 mars	Semaine du 16 au 20 mars	Semaine du 23 au 27 mars
LUNDI	Carottes râpées BIO Pennes BIO à la carbonara Fromage blanc BIO	Velouté aux légumes BIO Cassoulet végétarien aux Mogettes BIO et Légumes BIO Fromage BIO Fruit de saison	Macédoine de légumes Gratin de Crozets BIO aux légumes BIO Fruit de saison	Coleslaw aux choux BIO lardon et fromage Curry de Bœuf VBF BIO aux Choux-fleurs BIO et Haricots verts BIO Riz au lait BIO
MARDI	Salade Béatrice Œufs BIO florentins aux épinards BIO Fruit de saison	Salade de surimi, œufs durs BIO et croûtons Hachis Parmentier à la viande BIO VBF et PDT BIO Yaourt nature BIO	Salade de Tomme fenugrec BIO Gratin aux choux-fleurs BIO et aux Brocolis BIO et lomo de Porc fermier VPF Bavarois au jus de pomme BIO et Yaourt BIO	Œufs durs BIO mayonnaise Poisson frais au beurre blanc, Coquillettes BIO Fromage blanc Fruit de saison
MERCREDI	Salade de chèvre Crêpinettes de Porc VPF , Semoule BIO Mousse au chocolat	Quiche lorraine Blanquette de Veau BIO VVF , Carottes BIO Salade verte Îles flottantes au lait BIO	Salade composée Poisson au beurre blanc, Quinoa BIO façon quechua Entremets chocolat au lait BIO	Salade d'endives et mimolette Dahl de lentilles BIO au lait de coco Brownie
JEUDI	Salade brésilienne Rôti de rumsteck VBF , Carottes BIO , Haricots verts BIO et champignons de Paris Fromage BIO Feuilleté de poire amandine	Rosette Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz pilaf BIO Fruit de saison	PDT BIO du p'tit bouchon Rôti de Dinde LR , Petits pois BIO , Carottes BIO et céleri branche Fromage BIO Fruit de saison	Salade d'asperges, cœur de palmier et ananas Jambon fumé aux mogettes BIO Yaourt aux fruits rouges BIO
VENDREDI	Betteraves à la vinaigrette et mâche Parmentier de poisson frais aux PDT BIO Fromage BIO Fruit de saison	Salade de chou BIO Sauté de Porc VPF BIO au curry, Haricots verts BIO Entremets au chocolat et à la menthe	Salade d'endives Langue de Bœuf VBF , Semoule BIO Yaourt citron BIO	Wrap de thon et fromage frais Sauté de Veau VVF BIO à la provençale, Carottes BIO et champignons de Paris 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

« 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