



# Menu du 5 janvier au 30 janvier 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 5 janvier au 9 janvier	Semaine du 12 janvier au 16 janvier	Semaine du 19 janvier au 23 janvier	Semaine du 26 janvier au 30 janvier
LUNDI	Salade aux choux blancs <b>BIO</b> Carré savoyard, Mogettes <b>BIO</b> Entremets au chocolat au lait <b>BIO</b>	Potage <b>BIO</b> Curry de Butternut <b>BIO</b> et Lentilles <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	Œufs <b>BIO</b> , mayonnaise Cassoulet végétarien aux mogettes <b>BIO</b> et légumes <b>BIO</b> Fruit de saison	Céleri <b>BIO</b> , océane Carré basque, Haricots verts <b>BIO</b> à la vénitienne Riz au lait au lait <b>BIO</b>
MARDI	Soupe de radis noir à la patate douce Mille-feuille aux épinards <b>BIO</b> et ricotta Fruit de saison	Coleslaw aux lardons et fromage <b>BIO</b> Blanquette de Veau <b>VVF BIO</b> , Pennes <b>BIO</b> Pana cotta au lait <b>BIO</b>	Salade César Colombo de Poulet <b>BIO</b> , Poêlée villageoise Far breton au lait <b>BIO</b>	Jambon cru labellisé Poisson frais du jour au beurre blanc, PDT <b>BIO</b> Comté <b>AOP</b> Fruit de saison
MERCREDI	Salade de surimi, œufs <b>BIO</b> et croûtons Sauté de Veau <b>BIO VVF</b> à la Provençale, Coquillettes <b>BIO</b> Glace	Salade strasbourgeoise Fondant au Poulet, Carottes <b>BIO</b> et lardons Fruit de saison	Velouté aux Légumes <b>BIO</b> Feuilleté de saumon à la julienne de légumes au beurre blanc, Riz <b>BIO</b> pilaf Crème anglaise au lait et œufs <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Œufs <b>BIO</b> florentine aux épinards <b>BIO</b> Paris-Brest
JEUDI	Salade à la tomme de Fenugrec <b>BIO</b> Poisson pané frais, Carottes <b>BIO</b> , Haricots verts <b>BIO</b> et champignons de Paris Galette des rois	Salade verte à la julienne de jambon <b>BIO</b> et œufs <b>BIO</b> Poisson frais du jour au beurre blanc, Quinoa <b>BIO</b> façon quechua Compote de pommes	Salade milanaise Gratin aux choux-fleurs <b>BIO</b> et aux Brocolis <b>BIO</b> au Lomo de Porc <b>VPF</b> Fruit de saison	Quiche lorraine Émincé de Veau <b>BIO VVF</b> , Purée de Potimarron <b>BIO</b> Yaourt aux fruits rouges
VENDREDI	Betteraves vinaigrette à la mâche Haché parmentier à la viande fraîche <b>VBF BIO</b> et PDT <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade d'endive au thon Curry de Bœuf <b>VBF BIO</b> aux choux-fleurs <b>BIO</b> et Haricots verts <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Tarte aux fruits rouges	Salade verte au thon et maïs Langue de bœuf <b>VBF</b> , Semoule <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b>	Velouté de légumes <b>BIO</b> Lasagne bolognaise à la viande fraîche <b>BIO VBF</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

« 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