



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