



Menus du 6 juillet au 31 juillet 2026

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 6 au 10 juillet	Semaine du 13 au 17 juillet	Semaine du 20 au 24 juillet	Semaine du 27 au 31 juillet
LUNDI	Salade crétoise à la feta Blanquette de poulet BIO , carottes BIO et PDT BIO Fruit de saison	Taboulé à la semoule BIO Raviolis à la saucisse de Strasbourg Fruit de saison	Melon Rôti de veau VVF , noix pâtissière Petits pois BIO , carottes BIO Fromage Éclair au chocolat	Melon Pennes BIO au pesto Entremets à la vanille au lait BIO
MARDI	Melon/pastèque Chili con carne à la viande de bœuf VBF BIO et aux haricots rouges BIO Entremets au chocolat au lait BIO		Salade de cervelas vinaigrette Pennes BIO au thon à la piperade de légumes Fruit de saison	Croque-monsieur, salade verte Poisson au beurre, sauce crémeuse Crumble de courgettes BIO et tomates BIO Fruit de saison
MERCREDI	Salade de pâtes océane Poisson au beurre blanc Crumble de courgettes BIO et tomates BIO Fruit de saison	Macédoine de légumes Feuilleté de saumon à la julienne de légumes au beurre blanc et riz BIO pilaf Crème anglaise au lait BIO	Salade à la grecque Cordon bleu Haricots verts BIO Tarte aux pommes	Concombres à la menthe fraîche Langue de bœuf VBF , semoule BIO Glace
JEUDI	<u>Pique-nique</u> Wrap au poulet Sandwich au fromage Chips Éclair au chocolat	<u>Pique-nique</u> Tomates et œufs durs Croque-monsieur Chips Fruit de saison	<u>Pique-nique</u> Pastèque/melon Sandwich jambon et fromage Chips Brownie	<u>Pique-nique</u> Sandwich à la terrine de foie Feuilleté à la tomate, au basilic et à la mozzarella Chips Éclair au chocolat
VENDREDI	Concombres à la menthe fraîche Œufs BIO florentins aux épinards BIO Tarte aux fruits rouges	Tomates, mozzarella et basilic Filet de poulet, gratin dauphinois Glace	PDT BIO du p'tit bouchon Filet mignon de porc Ratatouille Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette à la mâche Jambon et mogettes BIO Fromage 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