



# Menu du 01 au 26 septembre 2025

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 1er au 5 sept	Semaine du 08 au 12 sept	Semaine du 15 au 19 sept	Semaine du 22 au 26 sept
LUNDI	Melon / Pastèque Penne <b>BIO</b> à la bolognaise et Viande fraîche <b>BIO VBF</b> Glace	Tomates <b>BIO</b> et thon vinaigrette Crêpinette de Porc <b>VPF</b> fraîche et ratatouille Riz au lait, au lait <b>BIO</b>	Duo de tomates <b>BIO</b> et concombre <b>BIO</b> Couscous végétarien à la semoule <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b>	Salade au boulgour <b>BIO</b> Moussaka à la viande <b>VBF BIO</b> Fruit de saison
MARDI	Tomates <b>BIO</b> , mozza et basilic Œufs <b>BIO</b> florentins aux épinards <b>BIO</b> Far breton aux pruneaux et au lait <b>BIO</b>	Salade de surimi, œufs <b>BIO</b> et croûtons Poisson frais du jour au beurre blanc, Quinoa <b>BIO</b> façon Quechua Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade à l'indienne au poulet Rôti cœur de rumsteak <b>VBF</b> , Courgettes <b>BIO</b> à la persillade Tomme Catalane <b>AOP</b> Fruit de saison	Tomates <b>BIO</b> au basilic vinaigrette Parmentier de canard aux PDT <b>BIO</b> Yaourt citron <b>BIO</b>
MERCREDI	Macédoine de légumes Feuilleté de saumon frais à la julienne de légumes, Riz <b>BIO</b> pilaf et salade verte Entremets chocolat au lait <b>BIO</b>	Mâche, maïs et tomates <b>BIO</b> à la feta Cordon bleu de poulet et Haricots verts <b>BIO</b> Éclair au chocolat	Salade de chèvre Filet mignon de porc, Gratin dauphinois aux PDT <b>BIO</b> Panna cotta vanille au lait <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b> à la montagnarde Rôti de veau <b>VVF</b> , noix pâtissière, Salsifis Fruit de saison
JEUDI	Piémontaise aux PDT <b>BIO</b> et saumon frais Moussaka à la viande <b>VBF BIO</b> Plaisir Vendéen <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade composée Chili con carne à la viande fraîche <b>VBF BIO</b> Glace	Melon / Pastèque Poisson frais du jour au beurre blanc, tombé de poireaux et fenouil Tomme Vendéenne <b>BIO</b> Entremets framboise	Salade César Poisson frais du jour au beurre blanc, macaronis <b>BIO</b> Glace
VENDREDI	Concombre <b>BIO</b> à la menthe fraîche Sauté de Poulet <b>BIO</b> , Semoule <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b>	Quiche aux poivrons, courgettes <b>BIO</b> et chèvre frais Blanquette de Veau <b>VVF BIO</b> , Carottes <b>BIO</b> et lardons Fruit de saison	Salade composée Jambalaya au poulet <b>BIO</b> et au chorizo doux, Riz <b>BIO</b> pilaf Comté <b>AOP</b> Fruit de saison	Melon Œufs <b>BIO</b> florentins aux épinards <b>BIO</b> Fraisier

**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