



Menu du 16 juin au 4 juillet 2025

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 16 au 20 juin	Semaine du 23 au 27 juin	Semaine du 30 juin au 4 juillet
LUNDI	Melon Curry de légumes BIO végétarien au lait de coco Semoule au lait BIO	Melon Cassoulet végétarien aux haricots blancs BIO Glace	Salade au boulgour BIO Dahl aux lentilles BIO et lait de coco Meule Vendéenne Fruit de saison
MARDI	Macédoine au thon Pennes BIO à la bolognaise et à la viande de Bœuf VBF BIO Comté AOP Fruit de saison	Salade de PDT BIO aux maquereaux et tomates BIO Émincé de Bœuf VBF BIO façon chili Plaisir Vendéen BIO Fruit de saison	Radis rose Lasagne bolognaise à la viande fraîche VBF BIO Fromage blanc BIO
MERCREDI	Salade de chèvre Rôti de dinde LR , Crumble de courgettes BIO et de tomates BIO Gâteau au yaourt BIO	Tomates BIO et thon vinaigrette Saucisse de Toulouse BIO aux lentilles BIO Pana cotta vanille au lait BIO	Piémontaise aux PDT BIO Sauté de Veau VVF BIO , Carottes BIO Fromage BIO Fruit de saison
JEUDI	Jambon cru labellisé Poisson frais du jour au beurre blanc, Gratin de PDT BIO et de courgettes BIO Cheesecake au fromage blanc BIO	MENU « Découverte du Monde » 	Concombre BIO à la menthe fraîche Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz BIO pilaf Tomme Fenugrec BIO Compote de pommes BIO
VENDREDI	Croque-monsieur, salade verte Fricassée de Veau BIO VVF , Poêlée de légumes BIO Fruit de saison	Salade d'asperges, cœurs de palmier et ananas Perles au thon à la piperade Le p'tit gris BIO Fruit de saison	Melon Croque-monsieur Mille-feuille de cookies à la mousse au chocolat

VBF : Viande de Bœuf Française **BBC** : Bleu Blanc Cœur **LR** : Label Rouge **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local
VVF : 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