



Menu du 19 mai au 13 juin 2025

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



| | Semaine du 19 au 23 mai | Semaine du 26 au 30 mai | Semaine du 2 au 6 juin | Semaine du 9 au 13 juin |
|----------|--|--|--|---|
| LUNDI | Radis roses Chilitarien aux haricots rouges BIO Riz au lait BIO | Salade Gégé Rougail de saucisses, Riz pilaf BIO Glace | Taboulé à la semoule BIO Poulet BBC à la sauce basquaise, Haricots verts BIO Tomme vendéenne BIO Fruit de saison | |
| MARDI | Saucisson à l'ail BIO Poisson frais du jour au beurre blanc, semoule BIO Plaisir vendéen BIO Fruit de saison | Salade de perles au surimi Émincé de Poulet BBC au curry, Poêlée villageoise Plaisir vendéen BIO Fruit de saison | Salade Arlequin Langue de Bœuf VBF , Semoule BIO Yaourt aux fruits rouges BIO | Betteraves vinaigrette à la mâche Crépinette de Porc VPF , PDT BIO au chorizo Fruit de saison |
| MERCREDI | Concombre au fromage blanc BIO Cordon bleu de poulet, Haricots verts BIO Brownie au chocolat | Duo de tomates BIO et de concombre BIO Mogettes BIO et jambon fumé Îles flottantes au lait BIO | Salade crétoise à la feta Œufs BIO Florentin aux épinards BIO Fruit de saison | Céleri rémoulade Feuilleté de saumon à la julienne de légumes Entremets vanille au lait BIO |
| JEUDI | Betteraves au fromage blanc BIO Blanquette de Veau VVF BIO , Pennes BIO Yaourt citron BIO | | Salade César Poisson frais du jour au beurre blanc, PDT BIO et haricots verts BIO Glace | Salade au petit épeautre BIO Croque-monsieur à la tomate et à la mozzarella, Salade verte Saint Nectaire AOP Fruit de saison |
| VENDREDI | Tartelette des bois Canard sous son nid d'amandine et son feuillage vert Panier de baies sur sa mousseline vanillée | | Salade Irma Sauté de Porc VPF BIO au miel, Poêlée de courgettes BIO et d'aubergines Plaisir vendéen BIO Entremets chocolat au goût cassis | Melon Couscous au poulet BBC et chipolatas BIO , Semoule BIO Glace |

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 »