



MENU DU 02 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

Restaurant scolaire de DOMPIERRE SUR YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 02 janvier au 5 janvier	Semaine du 8 janvier au 12 janvier	Semaine du 15 janvier au 19 janvier	Semaine du 22 janvier au 26 janvier
LUNDI	Férié	Potage BIO Cordon bleu de poulet, Haricots verts BIO Brie Fruit de saison	Potage vermicelle Risotto de Quinoa BIO et Butternut BIO Fruit de saison	Salade d'endive Cassoulet végétarien aux mogettes BIO et légumes BIO Riz au lait BIO
MARDI	Salade de gésiers et mousse de foie Ballotine de Poulet aux champignons, Pomme Anna au beurre et sel de Guérande Sapin de Noël	Salade d'endive aux oranges Rigatoni BIO à la viande végétale Fromage blanc BIO	Avocat au thon et curcuma Sot l'y laisse d'volaille, Salsifis à la crème Tomme Vendéenne BIO Gâteau de semoule de millet BIO	Velouté de légumes BIO Poisson frais du jour au beurre blanc, Purée de patate douce Saint Nectaire AOP Fruit de saison
MERCREDI	Cobb salade Coquillettes BIO à la carbonara Glace	Salade de blé BIO au thon Paupiette de Veau VVF à l'estragon, Carottes BIO Fromage Fruit de saison	Betterave vinaigrette à la mâche Pâtes BIO aux deux saumons et basilic Crème anglaise au lait BIO	Céleri BIO rémoulade Aiguillette de poulet à la provençale, Petits pois BIO , Carottes BIO et céleri branche Brownies chocolat aux haricots rouges BIO
JEUDI	Salade de choux blanc BIO Sauté de Veau VVF provençale, Carottes BIO Paris-Brest	Salade verte, œufs durs BIO et féta Petit salé au Porc fermier VVF aux lentilles BIO Mousse au chocolat	Salade de haricots noirs BIO à la Mexicaine Lomo de Porc fermier VVF , Gratin de choux-fleurs BIO et Brocolis BIO Plaisir Vendéen BIO Fruit de saison	Panaché de chou rouge BIO Sauté de Porc VVF LR au curry, Coquillettes BIO Yaourt fruits rouges BIO
VENDREDI	Velouté de légumes BIO Poisson du jour au beurre blanc, Riz créole Fromage Fruit de saison	Coleslaw lardons fromage Poisson frais du jour au beurre blanc, Tombé de poireaux BIO , Carottes BIO et fenouil Galette des rois aux pommes	Carottes râpées BIO Langue de bœuf VBF , Semoule BIO Yaourt nature BIO	Flamande Emincé de Veau VVF , Gratin de PDT BIO et Poireaux BIO Camembert 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 petits 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 »