




MENU DU 27 NOVEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023

Restaurant scolaire de DOMPIERRE SUR YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 27 novembre au 1 décembre	Semaine du 4 décembre au 8 décembre	Semaine du 11 décembre au 15 décembre	Semaine du 18 décembre au 22 décembre
LUNDI	Céleri BIO au crevettes et surimi Crêpinette de Porc VPF à l'estragon, Haricots verts BIO et Haricots beurre Riz au lait BIO	Salade d'endive au thon Saucisse de Toulouse aux lentilles BIO Entremet citron BIO	Velouté aux lentilles BIO Sot l'y laisse de dinde, Carottes BIO et champignons de Paris Tomme Fenugrec BIO Fruit de saison	Salade aux trois fromages Curry de Butternut BIO et Lentilles BIO Fruit de saison
MARDI	Velouté aux légumes BIO Poisson frais du jour au beurre blanc, Coquillettes BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	Piémontaise aux PDT BIO Rôti de Bœuf VBF , Poêlée de légumes BIO Emmental Fruit de saison	Salade de chou rouge BIO Penne BIO aux petits légumes à la Mexicaine Yaourt nature BIO	Cobb salade Emincé de bœuf VBF à la Bourguignonne, Carotte BIO Eclair au chocolat
MERCREDI	Salade d'endive aux oranges Œufs BIO florentin aux épinards BIO Rose des sables	Salade de chèvre et avocat Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz pilaf BIO Crème anglaise au lait BIO	Salade sombrero Paupiette de Veau VVF au basilic, Haricots verts BIO à la Vénitienne Fromage BIO Fruit de saison	Betterave vinaigrette à la mâche Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz pilaf BIO Glace
JEUDI	Terrine de campagne Lasagne à la bolognaise à la viande fraîche VBF Fromage blanc BIO	Salade verte aux trois fromages Joue de Porc VPF , Poêlée villageoise Feuilleté de poire amandine et chocolat	Salade d'endive et mimolette Tartiflette aux PDT BIO Compote de pomme	Soupe de radis noir à la patate douce Aiguillette de poulet pané, Petits pois BIO , Carottes BIO et céleri branche Emmental Fruit de saison
VENDREDI	Salade de perles Fricassé de Veau VVF aux champignons, Gratin de Potimarron BIO au mascarpone Brie Fruit de saison	Velouté de légumes BIO Gratinée Breton aux graines de sarrasin BIO , Brocolis BIO et choux-fleurs BIO Plaisir Vendéen BIO Fruit de saison	Coleslaw lardons fromage Poisson du jour au beurre blanc, Julienne de légumes Emmental Entremet chocolat au goût cassis	

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 »