



MENU DU 02 au 27 SEPTEMBRE

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 2 au 6 septembre	Semaine du 9 au 13 septembre	Semaine du 16 au 20 septembre	Semaine du 23 au 27 septembre
LUNDI	Carottes râpées BIO Pennes BIO carbonara Entremets au chocolat au lait BIO	Piémontaise aux PDT BIO Crumble de poulet LR aux petits légumes Camembert Fruit de saison	Taboulé à la semoule BIO Moussaka végétarienne Fruit de saison	Tomates, vinaigrette à la feta et basilic Crêpinette de porc VPF sauce basilic, Courgettes BIO et Carottes BIO Riz BIO au lait BIO
MARDI	Taboulé à la semoule BIO Sot-l'y-laisse de volaille, Ratatouille Emmental BIO Fruit de saison	Melon Langue de bœuf VBF , Semoule BIO Yaourt nature BIO	Melon Curry doux au bœuf VBF BIO Tomme vendéenne BIO Far breton au lait BIO et aux pruneaux	Salade de cervelas vinaigrette Lasagne aux deux saumons Fruit de saison
MERCREDI	Concombre BIO à la menthe fraîche Mogettes BIO aux petits légumes Glace	Risoni au thon Paupiette de veau VVF à l'estragon, Carottes BIO , Champignons de Paris Fromage BIO Fruit de saison	Salade de surimi LR , Œufs BIO et croûtons Saumon au beurre blanc, Quinoa BIO façon quechua Glace	Salade de chèvre Cordon bleu de poulet, Haricots verts BIO Éclair au chocolat
JEUDI	Salade de Tomme Fenugrec BIO Rôti de bœuf VBF , Haricots verts BIO , Champignons Fraisier	Salade César Poisson frais du jour au beurre blanc, Riz BIO pilaf Glace	Salade de riz BIO et de feta à la menthe fraîche Lomo de porc VPF BIO , Ratatouille Fruit de saison	Betterave vinaigrette à la mâche Chili con carne VBF Glace
VENDREDI	Macédoine de légumes au surimi Poisson frais du jour au beurre blanc, PDT BIO Plaisir vendéen BIO Fruit de saison	Tomate, mozza et basilic Mille-feuille aux épinards BIO et ricotta Tiramisu au chocolat	Concombre à la menthe fraîche Émincé de veau VVF BIO , Coquillettes BIO Fromage blanc BIO	Quiche aux poivrons, courgettes et chèvre frais Œufs BIO florentine aux épinards BIO 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

« 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 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