

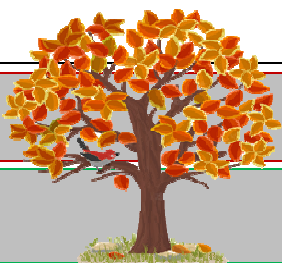



# Menus de la semaine

03 au 07 novembre 2025

la tribu des  
Petits Chefs

## REPAS PORTUGAIS

|                          | Lundi                              | Mardi   | Mercredi                                 | Jeudi   | Vendredi                           |
|--------------------------|------------------------------------|---|--|---|------------------------------------|
| Entrée                   | Velouté de légumes                 | Coleslaw  | <b>Carottes râpées locales</b>           | Salade de maïs et poivrons  | Betteraves vinaigrette aux agrumes |
| Plats chauds             | Bœuf bourguignon                   | Lasagnes ricotta chèvre épinards  | Sauté de porc sauce dijonnaise           | Beignets de calamar à la romaine  | Emincé de poulet sauce chasseur    |
|                          | Spaetzle et haricots verts à l'ail |   | <b>Purée pomme de terre, potiron BIO</b> | Riz et ratatouille  | Pâtes et chou-fleur persillé       |
| Fromage                  | Emmental                           | <b>Brie BIO</b>   | <b>Yaourt local aux fruits</b>           | <b>Tomme BIO</b>  | <b>Camembert AOP</b>               |
| Desserts                 | <b>Flan nappé caramel BIO</b>      | Compote de fruits   | <b>Orange BIO</b>                        | Pasteis de Nata   | <b>Banane BIO</b>                  |
| Alternative sans porc    |                                    |  |  |  |                                    |
| Alternative végétarienne | Moussaka végétarienne              |   | Croustillant au fromage                  |   | Œuf dur sauce chasseur             |
| Goûters                  | Galette bretonne                   | Biscuit aux céréales  | Confiture                                | Paillolines   | Jus de fruits                      |
|                          | Fromage blanc sucré                | Pomme   | <b>Pain local</b>                        | Kiwi  | Medelon aux pépites de chocolat    |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

DUPONT  
RESTAURATION



# Menus de la semaine

10 au 14 novembre 2025

La tribu des  
Petits Chefs

## MENU DES ENFANTS

|                          | Lundi  | Mardi | Mercredi  | Jeudi               | Vendredi   |
|--------------------------|--|-------|---|---------------------|--|
| Entrée                   | Laitue BIO aux dés de fromage  |       | Potage de légumes   |                     | Salade de champignons                            |
| Plats chauds             | Cubes de poisson sauce curry coco<br>Cubes de patate douce et carottes |       | Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue<br>Pommes de terre et brocolis persillés |                     | Gratin de pâtes, ratatouille et fromage râpé BIO |
| Fromage                  | Livarot AOP  |       | Fromage blanc BIO sucré   |                     | Petit-suisse sucré                               |
| Desserts                 | Fromage blanc local aux pépites de chocolat                            |       | Clémentine BIO  |                     | Raisin   |
| Alternative sans porc    |  |       |   |                     |  |
| Alternative végétarienne | Pois chiches sauce curry coco  |       | Omelette  |                     |  |
| Goûters                  | Brioche à la noisette locale   |       | Compote de fruits   | Fromage blanc sucré | Flan vanille                                     |
|                          |  |       | Roulé à la fraise   | Petit-beurre        | Kiwi   |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)




# Menus de la semaine

17 au 21 novembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs

REPAS ASIATIQUE

|                          | Lundi                                   | Mardi  | Mercredi                                | Jeudi                                 | Vendredi                                  |
|--------------------------|---|--|---|---------------------------------------|---|
| Entrée                   | Salade de chou blanc BIO                | Salade de céleri rémoulade BIO   | Potage de légumes BIO                   | Macédoine mayonnaise                  | Salade thaï                               |
| Plats chauds             | Sauté de bœuf VBF sauce stroganoff      | Risotto poireaux champignons   | Beaufilet de colin MSC sauce provençale | Emincé de poulet sauce paprika        | Sauté de porc BIO sauce caramel           |
|                          | Coquillettes et petits-pois aux oignons |  | Boulgour et brunoise de légumes         | Purée pommes de terre, carottes BIO   | Riz façon cantonnais                      |
| Fromage                  | Gouda                                   | Brie de Meaux AOP  | Mimolette                               | Fromage à tartiner                    | Chaource AOP                              |
| Desserts                 | Poire                                   | Clafoutis aux cerises  | Clémentine                              | Fromage blanc aromatisé               | Kiwi BIO                                  |
| Alternative sans porc    |   |  |   |                                       |   |
| Alternative végétarienne | Œuf brouillé                            |  |   | Quenelles végétariennes sauce paprika | Nems de légumes                           |
| Goûters                  | Semoule au lait                         | Banane   | Fromage à tartiner                      | Sablé au chocolat                     | Marguerite aux pépites de chocolat locale |
|                          | Orange                                  | Yaourt local aux fruits  | Pain de seigle local                    | Pomelo                                |   |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

24 au 28 novembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de carottes **BIO**

Potage de légumes

Salade verte **BIO** aux  
croûtons

Champignons à la grecque

Salade de betteraves

Plats  
chauds

Dahl de lentilles à l'indienne

**Colin MSC** pané sauce  
fromage blanc citron

Rôti de porc jus aux herbes

Blanquette de dinde

**Daube de bœuf VBF** aux  
olives

Fromage

**Pont l'Evêque AOP**

Yaourt **BIO** aromatisé

Edam

**Cantal AOP**

Fromage ail et fines herbes

Desserts

Crème dessert

**Banane BIO**

Tarte aux poires

**Compote de fruits BIO**

**Pomme BIO**

Alternative  
sans porc



Alternative  
végétarienne

Omelette

Emincé végétal sauce blanquette

Gratin de gnocchis

Groûters

Madeleine marbrée

Lait

Biscuit fourré chocolat

**Cake marbré local**

Yaourt à boire

Poire

Céréales au miel

Clémentine

Banane



Produit **BIO**



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

# Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs  
SAINT-NICOLAS

|                          | Lundi                              | Mardi                                | Mercredi                            | Jeudi  | Vendredi                |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------|
| Entrée                   | Salade verte                       | Salade d'endives                     | Velouté de légumes                  | Salade de carottes BIO vinaigrette au citron | Salade de blé           |
| Plats chauds             | Pâtes à la bolognaise              | Paupiette de dinde sauce champignons | Beaufilet de colin MSC sauce citron | Tartiflette aux lardons                      | Croustillant au fromage |
|                          |                                    | Purée pomme de terre, céleri         | Semoule et fondue de poireaux       |  | Gratin de blettes       |
| Fromage                  | Emmental râpé BIO                  | Tomme BIO                            | Coulommiers                         | Yaourt local aromatisé                       | Clémentine BIO          |
| Desserts                 | Flan local                         | Compote de fruits                    | Poire BIO                           | Kaki   | Mannele                 |
| Alternative sans porc    |                                    |                                      |                                     |  |                         |
| Alternative végétarienne | Pâtes à la bolognaise végétarienne | Œuf dur sauce champignons            |                                     | Tartiflette végétarienne                     |                         |
| Goûters                  | Biscuit aux céréales               | Pomme                                | Pain local                          | Crème dessert vanille                        | Chinois local           |
|                          | Raisin                             | Yaourt sucré                         | Brie AOP à la coupe                 | Orange                                       |                         |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

08 au 12 décembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

## MENU LAPONIE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

| Entrée                   | Salade de chou blanc BIO      | Velouté de légumes BIO                                  | Salade de carottes aux pommes BIO       | Salade verte                   |                    |
|--------------------------|-------------------------------|---|---|--------------------------------|--------------------|
| Plats chauds             | <b>Boulettes de bœuf VBF</b>  | Lohikeitto (poisson à la finlandaise sauce crème aneth) | Emincé de poulet sauce miel & épices    | <b>Tarte aux légumes BIO</b>   |                    |
|                          | Semoule et légumes à couscous | Carottes et pomme de terre                              | Riz à l'indienne et julienne de légumes |                                |                    |
| Fromage                  | <b>Fromage à tartiner BIO</b> | <b>Cantal AOP</b>                                       | Camembert à partager                    | Petit-suisse aux fruits        |                    |
| Desserts                 | Salade de fruits              | Tarte aux myrtilles                                     | Compote de fruits                       | <b>Kiwi BIO</b>                |                    |
| Alternative sans porc    |                               |   |   |                                |                    |
| Alternative végétarienne | Falafels                      | Omelette  | Emincé végétarien sauce miel & épices   |                                |                    |
| Goûters                  | Chocolat au lait              | Fromage blanc sucré                                     | Flan caramel                            | <b>Yaourt local aux fruits</b> | Kaki               |
|                          | <b>Pain local</b>             | Poire   | Clémentine                              | Moelleux au citron             | Galette pur beurre |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

15 au 19 décembre 2025

La tribu des  
Petits Chefs

MENU DE NOEL

REPAS REUNIONNAIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

| Entrée                   | Salade de chou rouge local       | Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange | Potage de légumes                     |                                | Achard de légumes BIO           |
|--------------------------|----------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Plats chauds             | Filet de poulet sauce tandoori   | Teddy cheese BIO sauce tomate                  | Beaufilet de colin MSC sauce moutarde |                                | Rougail saucisse                |
|                          | Lentilles BIO et haricots beurre |  | Blé doré et brunoise de légumes       |                                | Riz créole                      |
| Fromage                  | Coulommiers                      | Yaourt local aux fruits                        | Fromage blanc BIO sucré               |                                | Chaurice AOP                    |
| Desserts                 | Poire                            | Pomme  | Compote de fruits                     |                                | Ananas                          |
| Alternative sans porc    |                                  |  |                                       |                                |                                 |
| Alternative végétarienne | Oeufs brouillés                  |  |                                       |                                | Rougail aux saucisses végétales |
| Goûters                  | Gaufre de Liège                  | Laitage  | Banane                                | Brioche Strasbourgeoise locale | Sablé breton                    |
|                          | Compote de fruits                | Kiwi   | Biscuit aux céréales                  |                                | Jus de fruits                   |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)




# Menus de la semaine

22 au 26 décembre 2025



La tribu des  
Petits Chefs

|                          | Lundi  | Mardi                                | Mercredi   | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------|--|--------------------------------------|--|-------|----------|
| Entrée                   | Endives vinaigrette<br>Salade de betteraves                | Velouté de légumes BIO               | Salade verte et croûtons   |       |          |
| Plats chauds             | Emincé de poulet sauce provençale<br>Boulgour et butternut | Spaghettis carbonara aux lardons     | Feuilleté aux légumes  |       |          |
| Fromage                  | Munster AOP  | Fromage à tartiner                   | Yaourt BIO   |       |          |
| Desserts                 | Banane BIO   | Gâteau au chocolat                   | Pomme au four  |       |          |
| Alternative sans porc    |  |                                      |  |       |          |
| Alternative végétarienne | Omelette sauce provençale                                  | Spaghettis carbonara aux champignons |  |       |          |
| Goûters                  | Pain local<br>Fromage à tartiner                           | Yaourt à boire<br>Orange             | Riz au lait<br>Poire   |       |          |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)





# Menus de la semaine

29 décembre au 2 janvier 2026



La tribu des  
Petits Chefs

|                          | Lundi                             | Mardi                               | Mercredi                                   | Jeudi | Vendredi                        |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|-------|---------------------------------|
| Entrée                   | Salade de carottes râpées locales | Salade de radis                     | Salade de champignons                      |       | Duo de choux locaux             |
| Plats chauds             | Lasagnes bolognaise               | Rôti de dinde sauce romarin         | Filet de colin d'Alaska meunière au citron |       | Œuf dur à la florentine         |
|                          |                                   | Boulgour BIO et julienne de légumes | Purée pomme de terre, poireaux             |       | Blé doré et chou-fleur persillé |
| Fromage                  | Cantal AOP                        | Fromage à tartiner                  | Petit-suisse BIO sucré                     |       | Petit-suisse aux fruits         |
| Desserts                 | Clémentine BIO                    | Compote de fruits                   | Donut                                      |       | Orange BIO                      |
| Alternative sans porc    |                                   |                                     |  |       |                                 |
| Alternative végétarienne | Lasagnes aux légumes              | Palet de légumes                    |  |       |                                 |
| Goûters                  | Banane                            | Lait                                | Cake local                                 |       | Laitage                         |
|                          | Yaourt aux fruits                 | Céréales au chocolat                |  |       | Compote de fruits               |



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)