



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	Carottes râpées locales	Salade de maïs et poivrons	
Plats chauds	Bœuf bourguignon	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Sauté de porc sauce dijonnaise	Beignets de calamar à la romaine	
Fromage	Spaetzle et haricots verts à l'ail		Purée pomme de terre, potiron BIO	Riz et ratatouille	
Desserts	Emmental	Brie BIO	Yaourt local aux fruits	Tomme BIO	
Alternative sans porc		Compote de fruits	Orange BIO	Pasteis de Nata	
Alternative végétarienne	Moussaka végétarienne		Croustillant au fromage		Œuf dur sauce chasseur

Coûters	Galette bretonne	Biscuit aux céréales	Confiture	Paillolines	Jus de fruits
	Fromage blanc sucré	Pomme	Pain local	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



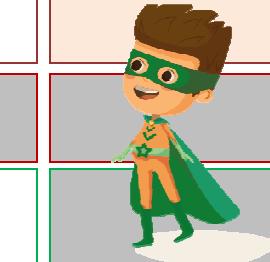
Menus de la semaine

10 au 14 novembre 2025



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 Cubes de patate douce et carottes			Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue		Gratin de pâtes, ratatouille et fromage râpé BIO
Fromage	Livarot AOP			Pommes de terre et brocolis persillés		Petit-suisse sucré
Desserts	Fromage blanc local aux pépites de chocolat			Fromage blanc BIO sucré		Raisin
Alternative sans porc				Clémentine BIO		
Alternative végétarienne	Pois chiches sauce curry coco			Omelette		



<i>Goûters</i>	<i>Brioche à la noisette locale</i>		Compote de fruits	Fromage blanc sucré	Flan vanille
			Roulé à la fraise	Petit-beurre	Kiwi



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



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
Fromage	Coquillettes et petits-pois aux oignons	Gouda	Boulgour et brunoise de légumes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Riz façon cantonnais
Desserts	Poire	Brie de Meaux AOP	Mimolette	Fromage à tartiner	Chaource AOP
Alternative sans porc		Clafoutis aux cerises	Clémentine	Fromage blanc aromatisé	Kiwi BIO
Alternative végétarienne	Œuf brouillé			Quenelles végétariennes sauce paprika	Nems de légumes
Coûters	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	<i>Colin MSC pané sauce fromage blanc citron</i>	Rôti de porc jus aux herbes	Blanquette de dinde	<i>Daube de bœuf VBF aux olives</i>
Fromage	<i>Pont l'Evêque AOP</i>	Potatoes et haricots verts à l'ail	Spaetzle et chou-fleur à la crème	Riz et carottes au persil et échalotes	Gnocchis aux petits légumes
Desserts	Crème dessert	<i>Yaourt BIO aromatisé</i>	Edam	<i>Cantal AOP</i>	Fromage ail et fines herbes
Alternative sans porc			Tarte aux poires	<i>Compote de fruits BIO</i>	<i>Pomme BIO</i>
Alternative végétarienne			Omelette	Emincé végétal sauce blanquette	Gratin de gnocchis

Goûters

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



	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
Fromage	<i>Emmental râpé BIO</i>	Purée pomme de terre, céleri	Semoule et fondue de poireaux	<i>Coulommiers</i>	<i>Gratin de blettes</i>
Desserts	<i>Flan local</i>	Tomme BIO	<i>Poire BIO</i>	<i>Yaourt local aromatisé</i>	<i>Clémentine BIO</i>
<i>Alternative sans porc</i>				Kaki	Mannele
<i>Alternative végétarienne</i>	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	<i>Brie AOP à la coupe</i>	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	Boulettes de bœuf VBF	Lohikeitto (poisson à la finlandaise sauce crème aneth)	Emincé de poulet sauce miel & épices	Tarte aux légumes BIO	
Fromage	Semoule et légumes à couscous	Carottes et pomme de terre	Riz à l'indienne et julienne de légumes	Petit-suisse aux fruits	
Desserts	Fromage à tartiner BIO	Cantal AOP	Camembert à partager	Kiwi BIO	
Alternative sans porc	Salade de fruits	Tarte aux myrtilles	Compote de fruits		
Alternative végétarienne	Falafels	Omelette	Emincé végétarien sauce miel & épices		

Coûters	Chocolat au lait	Fromage blanc sucré	Flan caramel	Yaourt local aux fruits	Kaki
	Pain local	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

REPAS REUNIONNAIS

MENU DE NOËL					
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
Fromage	Lentilles BIO et haricots beurre	Yaourt local aux fruits	Blé doré et brunoise de légumes		Riz créole
Desserts	Coulommiers	Pomme	Fromage blanc BIO sucré		Chaource AOP
Alternative sans porc	Poire		Compote de fruits		Ananas
Alternative végétarienne	Œufs brouillé				Rougail aux saucisses végétales
Coûters	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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Endives vinaigrette

Salade de betteraves

Plats chauds

Emincé de poulet sauce provençale

Boulgour et butternut

Fromage

Munster AOP

Desserts

Banane BIO

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Omelette sauce provençale

Spaghettis carbonara aux champignons

Goûters

Pain local

Fromage à tartiner

Yaourt à boire



Gâteau au chocolat

Pomme au four

Riz au lait

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
Fromage	Cantal AOP	Boulgour BIO et julienne de légumes	Purée pomme de terre, poireaux		Blé doré et chou-fleur persillé
Desserts	Clémentine BIO	Fromage à tartiner	Petit-suisse BIO sucré		Petit-suisse aux fruits
Alternative sans porc		Compote de fruits	Donut		Orange BIO
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 : VPV / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)