



Menus de la semaine

S27 du 30 juin au 04 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon mozzarella Velouté de concombre	Radis + beurre Tomates vinaigrette		
Plats chauds	Sauté de dinde LR à la Provençale Fusillis au beurre Haricots verts CEE2	Filet de colin MSC à la Basquaise Pdt vapeur Choux fleurs CEE2	Crumble potiron et parmesan Aubergines gratinées	Hamburger boeuf Frites Carottes rondelles bio	Omelette BIO végé aux champignons Courgettes Riz bio
Fromage	Saint Nectaire AOP Chèvre	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits bio		Fromage frais BIO Fromage frais BIO arom	Brie Fromage
Desserts	Glace		Cookie chocolat blanc	Pêches jaunes	Pastèque BIO
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne					MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain + confiture Compte de pomme HVE	Yaourt à boire Madeleine Nectarine	Petit suisse nature bio Pain + barre chocolat Pomme	Lait nature bio Croissant Jus multifruits	Yaourt nature bio Palmier Banane



tribu
Petits Chefs

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

MENU VEGETARIEN

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S28 du 07 juil au 11 juil 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Nems de légumes	Salade de tomates vinaigrette et basilic 	 Œuf dur BIO mayonnaise Macédoine de légumes au thon		Concombre vinaigrette ciboulette  Coleslaw 
Plats chauds	 Cari de poulet LR  Quinoa BIO  Aubergines	Riz crémeux aux asperges 	 Saucisse de volaille  Pommes BIO vapeurs  Carottes rôties BIO au cumin	 Tomate farcie sarasin champignon et poivron  Boulghour BIO	Brandade de poisson MSC Poellée provençale 
Fromage		Fromage frais BIO Yaourt nature BIO		Coulommiers Brie	Fromage blanc BIO au coulis caramel
Desserts	Île flottante 	Banane 	Crème vanille BIO Crème chocolat BIO	Melon 	
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Lait nature BIO Brioche BIO tranché Pâte à tartiner	Yaourt nature BIO Pain + confiture Pêche	Lait nature BIO Céréales Abricots	Petit suisse BIO Madeleine choco Jus de raisin	Fromage Pain Compote de pomme HVE



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

MENU VEGETARIEN



tribu des
Petits Chefs

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S29 du 14 juil au 18 juil 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Carottes BIO rapées  Tomates BIO vinaigrette		 Melon  Pastèque	
Plats chauds		Frittata aux Œufs BIO & champignons Ratatouille Pommes rissolées	 Nuggets de poisson  haricots verts CEE2  Coquillettes BIO	Grilled cheese tomate moza  Salade verte locale	 Emincé de volaille LR à la Provençale  Petits pois CEE2 Riz BIO 
Fromage			 Saint Nectaire AOP  Brie		Fromage frais nature BIO Fromage frais aux fruits BIO
Desserts		Poire BIO 	Eclair chocolat 	Ananas 	Glace 
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters		Lait nature BIO Pain chocolat Jus de pommes	Yaourt nature BIO Pain + miel Pomme BIO	Lait nature BIO Marbré Nectarine	Emmental BIO Pain Compote HVE



tribu des
Petits Chefs

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

MENU VEGETARIEN

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S30 du 21 juil au 25 juil 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Batonnets de carottes BIO Sauce blanche Batonnets de concombre BIO Sauce blanche		Rillettes de sardines sur toast Saucisson sec	
Plats chauds	Courgettes farcies à la Basquaise Quinoa BIO	Wings Chips	Rôti de porc à la moutarde Flageolets CEE2 Semoule BIO	Omelette BIO Boulghour BIO Tomate provençale	Coquille de poissons Poellée de légumes Ecrasé de Pdt BIO
Fromage	Morbier Chèvre		Camembert BIO Emmental BIO		Fromage frais nature BIO Fromage
Desserts	Duo de melon	Glace bâton	Pastèque	Crème caramel maison	Raisin BIO
Alternative sans porc			Rôti de dinde aux herbes		
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN	ANIMATION PLAGE		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Yaourt BIO aux fruits Madeleine Jus de raisin	Fromage Pain Compote HVE	Lait nature BIO Pain + miel Compote HVE	Lait nature BIO céréales Poire	Yaourt nature BIO Quatre-quart Banane



tribu des
Petits Chefs

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

MENU VEGETARIEN

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S31 du 28 juil au 01 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Aubergines rôties au miel et fromage chèvre frais  Tranche de melon 		 Salade Grecque  Salade de lentilles	
Plats chauds	 Chipolatas  Semoule BIO  Carottes BIO persillées	Quiche champignons épinards et ricotta  Salade verte locale 	Dos de colin MSC sauce hollandaise  Riz BIO  Iaricots beurre CEE2 persillés 	Bolognaise végétarienne  Spaghettis BIO Salade Iceberg 	 Wings de poulet Pommes Rösti  Petits pois CEE2 carottes 
Fromage	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		Reblochon  Emmental BIO	Fromage blanc BIO coulis passion 	Yaourt à boire 
Desserts	Cake au speculoos maison 	Abricot 	Tiramisu aux fruits rouges 		Fruits de saison
Alternative sans porc	 Merguez				
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Lait nature BIO Pain + beurre Fruit de saison	Petit suisse nature BIO Pain chocolat Jus de pomme	Yaourt aux fruits BIO Pain + miel Compote HVE	Lait nature BIO Céréales Fruit de saison BIO	Fromage tranchette Pain Compote HVE



La Tribu des Petits Chefs

DUPONT
RESTAURATION

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

MENU VEGETARIEN



Menus de la semaine

S32 du 04 août au 08 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salade de tomates BIO vinaigrette Frisée aux noix et pommes à la vinaigrette		 Rillettes de poisson sur toast		
Plats chauds	 Cordon bleu de volaille Farfales BIO Poêlée de légumes	 Moussaka végétarienne Salade verte locale	 Blanquette de veau Carottes BIO Vichy Riz BIO	 Quenelles natures sauce sauce gratinées Epinards CEE2 Pommes grenailles	 Cabillaud MSC à la Portugaise Frite de Patate douce locale Courgettes BIO
Fromage		 Emmental BIO Gouda	 Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO		 Saint nectaire BIO Fromage
Desserts	 Glaces	 Ananas		 Marbré maison	 Melon
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Lait nature BIO Pain + pâte à tartiner Spécialité pomme fruits rouges HVE	Yaourt aux fruits BIO Pompon au chocolat Pêche	Petit suisse nature BIO Croissant Nectar multifruits	Lait nature bio Pain + confiture Pomme BIO	Yaourt nature bio Palmier Compote HVE



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

MENU VEGETARIEN



tribu des
Petits Chefs

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S33 du 11 août au 15 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Batonnet de carottes BIO Battonnet de concombre BIO sauce blanche		Melon Pastèque		
Plats chauds	Escalope de poulet LR panée aux corn flakes Frites	Tajine de légumes Semoule BIO Salade verte locale	Beignet de poisson MSC Haricots verts CEE2 Tortis BIO	Croque Monsieur de volaille Salade verte locale Boullghour BIO	
Fromage		Cantal AOP Tomme des pyrénées	Yaourt BIO vanille	Edam Fromage	
Desserts	Riz au lait maison 	Banane 		Abricot 	
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			
Goûters	Lait nature BIO Pain au chocolat Fruit de saison BIO	Fromage Pain Compote HVE	Lait nature BIO Céréales Jus multifruits	Petit suisse nature BIO + sucre Pain + confiture Fruit de saison	



la tribu des
Petits Chefs

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

MENU VEGETARIEN

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S34 du 18 août au 22 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Oeuf dur BIO mayonnaise 	Salade de tomates BIO maïs  Guacamole maison 		Concombre BIO vinaigrette  Velouté de courgettes froid 	
Plats chauds	 Chipolatas grillées  Pommes Dauphines  Ratatouille maison	Poivrons farcis au Quinoa et fromage  Salade verte locale 	Quiche au thon tomates cerises et olives noires  Tomate Provençale  Boulghour BIO 	Canneloni à l'aubergine et fromage rapé  Carottes rondelles bio persillade 	Emincé de dinde rôti LR aux herbes de Provence  Macaronis BIO  Petits pois CEE2 carottes 
Fromage			 Camembert BIO  Vache qui rit	Yaourt nature bio Yaourt aux fruits bio	 Emmental BIO Fromage
Desserts	Mousse chocolat bio 	 Glace	Pêche 		Melon 
Alternative sans porc	Saucisse de volaille				
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Gâteaux	Lait nature BIO Quatre quart Compote HVE	Emmental BIO Pain Jus de pomme	Lait nature BIO Pain + beurre + miel Banane BIO	Yaourt aux fruits BIO Madeleine Compote HVE	Petit suisse nature BIO + sucre Croissant Pomme BIO



tribu des
Petits Chefs

DUPONT
RESTAURATION

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

MENU VEGETARIEN



Menus de la semaine

S35 du 25 août au 29 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté au fromage 		Betteraves rouges balsamique  Carottes BIO rapées 		
Plats chauds	Sauté de porc LR à la moutarde  Pommes de terre BIO vapeur Haricots verts persillés	Chili végétarien  Riz BIO  Salade Iceberg 	Pilon de poulet grillé LR au paprika  Poellée de poivrons rouges, jaunes et verts  Quinoa BIO 	Omelette bio aux champignons  Coquillettes BIO  Tomate provençale 	Burger de poisson  Potatoes  Tomates cerises 
Fromage		Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO	Brie  Cantal AOP 	Fromage blanc BIO coulis de fruits rouges Yaourt nature BIO	Yaourt à boire 
Desserts	Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison		Salade de fruits 	Beignet chocolat 
Alternative sans porc	Sauté de dinde à la moutarde				
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	Fin des vacances Mange avec tes doigts 
Goûters	Lait nature BIO Pain + confiture Pomme BIO	Yaourt nature BIO Marbré Compote HVE	Yaourt nature sucré BIO Pain + beurre + miel Jus de raisin	Lait nature BIO Céréales Banane BIO	Brie Pain Spécialité pomme banane HVE



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

MENU VEGETARIEN



tribu des
Petits Chefs

DUPONT
RESTAURATION