

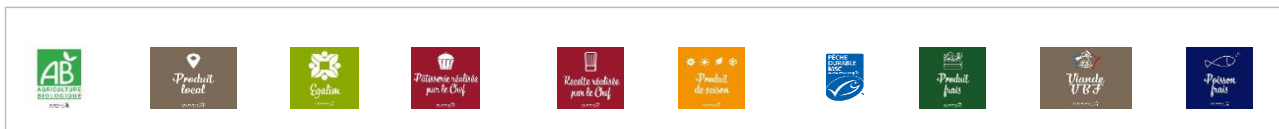


Menus de la semaine

S02 du 05 au 09 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Coleslaw Salade de chou rouge		Celeri remoulade Mousse de betteraves	Carottes BIO râpées Salade de haricots verts CEE2
Plats chauds	Axoa de bœuf BIO Beignet de brocolis Semoule BIO	Curry de colin MSC Butternut Pomme de terre vapeur	Poivron farci végétarien Riz BIO	Poulet rôti LR sauce champignons Haricots plats CEE2 Quinoa BIO	Omelette aux herbes Salade verte locale Frites
Fromage	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		Camembert BIO Bûche de chèvre		
Desserts	Fruit de saison BIO	Poire au chocolat	Fruits de saison	Galette des rois	Salade de fruits frais
Alternative sans porc				EPIPHANIE	
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain + barre de chocolat Fruit	Yaourt nature BIO Pain au lait Compote de pommes HVE	Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage Pain Fruit de saison BIO



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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S03 du 12 au 16 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte à l'emmental <i>Carottes BIO râpées</i>	Chou chinois au sésame Panais râpé vinaigrette et noix		Velouté de champignons crémé
Plats chauds	Boulettes d'agneau Légumes couscous <i>Semoule BIO</i>	Tortellonis ricotta épinards Sauce fromagère Poellée de légumes de saison	<i>Beignet de poissons MSC</i> Potiron rôtis <i>Tortis BIO</i>	Saucisse de strasbourg sauce moutarde à l'ancienne <i>Carottes braisées BIO</i> <i>Lentilles BIO</i>	Hachis parmentier végétarien <i>Salade verte locale</i>
Fromage	<i>Fromage blanc BIO arom</i> <i>Fromage blanc BIO</i>		<i>Yaourt nature BIO</i> <i>Yaourt aux fruits BIO</i>	<i>Emmental BIO</i> Brie	
Desserts	<i>Fruit de saison BIO</i>	Mousse au chocolat		Salade de fruits frais	Carrot cake
Alternative sans porc				Saucisse de volaille	
Alternative végétarienne		<i>MENU VEGETARIEN</i>			<i>MENU VEGETARIEN</i>
Goûters	<i>Lait nature BIO</i> Céréales <i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt nature Pain + pâte à tartiner <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Lait nature BIO</i> Pain de mie + confiture Fruit de saison	<i>Fromage blanc BIO</i> Brioche <i>Spécialité pomme coing HVE</i>	Fromage Pain Jus de pomme



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



La tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S04 au 19 au 23 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes BIO râpées Salade de chou aux noix		Celeri rémoulade Frisée à l'emmental	Soupe de carottes BIO
Plats chauds	Boulette thaï végétarienne Sauce tomate Poellée de légumes d'hivers Nouilles chinoises	Tartiflette Salade verte locale	Tajine de légumes Semoule BIO	Emincé de volaille LR crème au curry Butternut Riz BIO	Filet de poisson meunière MSC au citron Gratin de choux-fleurs CEE2 sauce Béchamel Quinoa BIO
Fromage	Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO	Fromage blanc crème de marron	Fromage fondu Chanteneige BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO		Fruits de saison	Tarte fine aux pommes	Salade de fruits aux fruits rouges
Alternative sans porc		Tartiflette de dinde			
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN	SAVEURS DES MONTAGNES	MENU VEGETARIEN		
Goûters	Fromage Pain Jus de raisin	Lait nature BIO Céréales Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Pain + miel Compote de fruits HVE	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage blanc BIO Pain + confiture Fruit de saison



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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S05 du 26 au 30 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de chou rouge, pommes et noix Celeri remoulade		<i>Velouté dubary au chou-fleur CEE2</i>	Salade croustons et noix Salade comte et noisettes
Plats chauds	Cordon bleu de volaille <i>Salade verte locale</i> Frites	Tortilla espagnole Ratatouille d'hiver <i>Semoule BIO</i>	Echiladas au porc BBC <i>Riz BIO</i>	Calamar à la romaine Carottes au jus <i>Pâtes BIO</i>	<i>Pilaf de Quinoa BIO aux épinards et tomate</i>
Fromage	<i>Petit suisse BIO aux fruits</i> <i>Petit suisse BIO</i>		Brie Chanteneige		
Desserts	<i>Fruits de saison BIO</i>	Chouquettes	<i>Salade de fruits BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Cake marbré
Alternative sans porc			<i>Enchiladas à la volaille LR</i>		GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			MENU VEGETARIEN
Goûters	<i>Yaourt nature BIO</i> Pain + pâte à tartiner Fruit de saison	<i>Lait nature BIO</i> Pain au lait Fruit de saison	Fromage Pain <i>Spécialité pomme cassis HVE</i>	<i>Yaourt nature BIO</i> Quatre-quart <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Fromage blanc BIO</i> Pain + barre de chocolat Jus d'ananas



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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S06 du 02 au 06 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Soupe au potiron			Carottes BIO râpées Salade de mâche
Plats chauds	Steak haché de veau sauce tomate Haricots verts CEE2 Purée de pomme de terre	Bolognaise de thon MSC Pâtes BIO	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes Blé BIO	Poulet rôti LR Salade verte locale Frites	Gnocchi aux potirons et parmesan
Fromage	Saint nectaire AOP Emmental BIO		Fromage blanc BIO Fromage blanc aux fruits BIO	Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO	
Desserts	Fruit de saison BIO	Compote de poire maison à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crêpe sucrée
Alternative sans porc					CHANDELEUR
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + confiture Compote de fruits HVE	Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison BIO	Fromage Pain Nectar multivités	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + miel Fruit de saison



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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S07 du 09 au 13 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Soupe de légumes		Mâche aux croutons Panais rapé remoulade	Saucisson sec et cornichons Pâté de volaille
Plats chauds	Lasagnes bolognaise au bœuf BIO Salade verte locale	Quenelle nature Sauce aurore Petits pois CEE2 Riz BIO	Curry de poisson MSC aux fèves Butternut Pâtes BIO	Pizza Margherita aux olives Salade verte locale	Petit salé Pommes vapeurs Lentilles BIO aux carottes
Fromage	Edam Tomme des pyrénées		Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO	Ananas rôti au miel	Salade de fruits frais	Moelleux aux pommes	Fruits de saison BIO
Alternative sans porc					Emincé de dinde LR
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Marbré Spécialité pomme coing HVE	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison	Fromage Pain Jus de pomme	Fromage blanc BIO Cake maison coco Compote de fruits 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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S08 du 16 au 20 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade de jeunes pousses emmental et croustons Salade de chou rouge	Cake tomate feta basilic	Nem de légumes
Plats chauds	<i>Filet de poisson MSC sauce crème échalottes</i> <i>Epinards CEE2 à la crème</i> <i>Quinoa BIO</i>	Omelette au fromage <i>Haricots beurres CEE2</i> Patate douce rôtie	<i>Chili con carne au bœuf BIO</i> Haricots rouges et maïs <i>Riz BIO</i>	Falafel à la tomate Poelée de légumes <i>Semoule BIO</i>	Emincé de Bœuf asiatique <i>Beignets de brocolis CEE2</i> Nouilles chinoises
Fromage	Fromage blanc stracciatella	<i>Yaourt nature BIO</i> <i>Yaourt aux fruits BIO</i>			
Desserts	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	Mousse chocolat	Salade de fruits frais	Litchis
Alternative sans porc					SAVEURS D'ASIE
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	<i>Lait nature BIO</i> Pain de mie + miel <i>Fruit de saison BIO</i>	Fromage Pain <i>Spécialité pommes cassis HVE</i>	<i>Lait nature BIO</i> Croissant Fruit de saison	<i>Yaourt nature BIO</i> Pain + barre chocolat <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Fromage blanc BIO</i> Pain au lait Jus d'ananas



Abbreviations : 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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S09 du 23 au 27 Février 2026

VACANCES SCOLAIRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de haricots verts CEE2 Salade de haricots rouges et maïs	Choux blanc BIO vinaigrette vinaigre de framboise Carottes rapées BIO		
Plats chauds	Boulettes d'agneau Légumes couscous (pois chiches, navet, carottes, Semoule BIO	Beignets de poisson MSC et rondelle de citron Ratatouille aux légumes d'hivers Riz BIO	Moussaka végétarienne Salade verte locale	Blanquette de dinde LR Gratin de chou-fleurs Pâtes BIO	Quiche au fromage Salade verte locale
Fromage	Petit suisse aromatisé BIO Petit suisse sucré BIO			Camembert BIO Bûche de chèvre	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO
Desserts	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Salade de fruits frais	Brownies aux haricots rouges
Alternative sans porc					GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature bio Céréales Jus de raisin	Yaourt nature bio Pain + pâte à tartiner Compote de fruits HVE	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage blanc BIO Pain + confiture Fruits de saison



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



la tribu des
Petits Chefs



Menus de la semaine

S10 du 02 au 06 Mars 2026



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte locale locale aux croutons Carottes BIO rapées		Celeri remoulade Salade de tomate à l'échalotte	Cake au brocolis
Plats chauds	Brandade de poisson MSC Salade verte locale	Pané de sarrasin et lentilles sauce 4 fromages Brocolis Semoule BIO	Bolognaise au Bœuf BIO Salade verte locale Spaghettis	Rougail de saucisse Butternut rôti Riz BIO	Grilled chesse tomate mozzarella Salade verte locale
Fromage	Chanteneige Fromage fondu		Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO	Fromage blanc aux fruits BIO Fromage blanc nature BIO	
Desserts	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Compote de fruits HVE		Salade de fruits frais
Alternative sans porc				Saucisse de volaille	
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			MENU VEGETARIEN
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Lait nature BIO Pain au lait Compote de fruits HVE	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + miel Fruit de saison



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



La tribu des
Petits Chefs