



Menus de la semaine

S02 du 05 au 09 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Coleslaw		Celeri remoulade	Carottes BIO râpées
Plats chauds	Axoa de bœuf BIO Beignet de brocolis Sémoule BIO	Curry de colin MSC Butternut Pomme de terre vapeur	Poivron farci végétarien <i>Riz BIO</i>	Poulet rôti LR sauce champignons Haricots plats CEE2 <i>Quinoa BIO</i>	Omelette aux herbes Salade verte locale Frites
Fromage	Yaourt nature BIO		Camembert BIO		
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
Coutures	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

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

S03 du 12 au 16 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plats chauds	Boulettes d'agneau Légumes couscous <i>Semoule BIO</i>	Salade verte à l'emmental Tortellonis ricotta épinards Sauce fromagère Poellée de légumes de saison	Chou chinois au sésame Beignet de poissons MSC Potiron rôties <i>Tortis BIO</i>	Saucisse de strasbourg sauce moutarde à l'ancienne <i>Carottes braisée BIO</i> <i>Lentilles BIO</i>	Velouté de champignons cremé Hachis parmentier végétarien Salade verte locale
Fromage	<i>Fromage blanc BIO arom</i>		<i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Emmental BIO</i>	
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>
Coutures	<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		Celeri rémoulade	Soupe de carottes BIO
Plats chauds	Boulette thaï végétarienne Sauce tomate Poêlée de légumes d'hivers Nouilles chinoises	Tartiflette <i>Salade verte locale</i>	Tajine de légumes <i>Semoule BIO</i>	<i>Emincé de volaille LR crème au curry</i> Butternut <i>Riz BIO</i>	<i>Filet de poisson meunière MSC au citron</i> <i>Gratin de choux-fleurs CEE2 sauce Béchamel</i> <i>Quinoa BIO</i>
Fromage	<i>Yaourt aux fruits BIO</i>	Fromage blanc crème de marron	Fromage fondu		
Desserts	<i>Fruits de saison BIO</i>		Fruits de saison	Tarte fine aux pommes	Salade de fruits aux fruits rouges
Alternative sans porc		Tartiflette de dinde			
Alternative végétarienne	<i>MENU VEGETARIEN</i>	<i>SAVEURS DES MONTAGNES</i>	<i>MENU VEGETARIEN</i>		
Coutures	Fromage Pain Jus de raisin	Lait nature BIO Céréales <i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt nature BIO Pain + miel <i>Compote de fruits HVE</i>	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		<i>Velouté dubary au chou-fleur CEE2</i>	Salade croutons et noix
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>		Brie		
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		<i>MENU VEGETARIEN</i>			<i>MENU VEGETARIEN</i>
Couverts	<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					
<i>Entrée</i>										
<i>Plats chauds</i>	Steak haché de veau sauce tomate <i>Haricots verts CEE2</i> Purée de pomme de terre	Soupe au potiron <i>Bolognaise de thon MSC</i> <i>Pâtes BIO</i>	<i>Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes</i> <i>Blé BIO</i>	<i>Poulet rôti LR</i> <i>Salade verte locale</i> Frites	<i>Carottes BIO râpées</i> Gnocchi aux potirons et parmesan					
<i>Fromage</i>	<i>Saintnectaire AOP</i>		<i>Fromage blanc BIO</i>	<i>Fromage blanc BIO</i>						
<i>Desserts</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Compote de poire maison à la vanille	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Crêpe sucrée					
<i>Alternative sans porc</i>					CHANDELEUR					
<i>Alternative végétarienne</i>			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN					
<i>Gouters</i>	<i>Yaourt nature BIO</i> Pain + confiture <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Lait nature BIO</i> Pain au lait <i>Fruit de saison BIO</i>	Fromage Pain Nectar multifruits	<i>Lait nature BIO</i> Céréales <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Fromage blanc BIO</i> 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				
<i>Entrée</i>									
<i>Plats chauds</i>	<i>Lasagnes bolognaise au bœuf BIO Salade verte locale</i>	<i>Soupe de légumes</i>		<i>Mâche aux croutons</i>	<i>Saucisson sec et cornichons Pâté de volaille</i>				
<i>Fromage</i>	<i>Edam</i>	<i>Quenelle nature Sauce aurore Petits pois CEE2 Riz BIO</i>	<i>Curry de poisson MSC aux fèves Butternut Pâtes BIO</i>	<i>Pizza Margherita aux olives Salade verte locale</i>	<i>Petit salé Pommes vapeurs Lentilles BIO aux carottes</i>				
<i>Desserts</i>	<i>Fruits de saison BIO</i>	<i>Ananas rôti au miel</i>	<i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Salade de fruits frais</i>	<i>Moelleux aux pommes Fruits de saison BIO</i>				
<i>Alternative sans porc</i>					<i>Emincé de dinde LR</i>				
<i>Alternative végétarienne</i>		<i>MENU VEGETARIEN</i>		<i>MENU VEGETARIEN</i>					
<i>Gouters</i>	<i>Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison BIO</i>	<i>Yaourt nature BIO Marbré Spécialité pomme coing HVE</i>	<i>Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison</i>	<i>Fromage Pain Jus de pomme</i>	<i>Fromage blanc BIO Cake maison coco Compote de fruits HVE</i>				

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					
Plats chauds	Filet de poisson MSC sauce crème échalottes <i>Epinards CEE2 à la crème</i> <i>Quinoa BIO</i>	Omelette au fromage Haricots beurres CEE2 Patate douce rôtie	Salade de jeunes pousses emmental et croutons Chili con carne au bœuf BIO Haricots rouges et maïs Riz BIO	Cake tomate feta basilic Falafel à la tomate Poêlée de légumes Semoule BIO	Nem de légumes Emincé de Bœuf asiatique Beignets de brocolis CEE2 Nouilles chinoises
Fromage	Fromage blanc stracciatella	Yaourt nature BIO			
Desserts	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Mousse chocolat	Salade de fruits frais	Litchis
Alternative sans porc					SAVEURS D'ASIE
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	

Coutures	Lait nature BIO Pain de mie + miel Fruit de saison BIO	Fromage <i>Spécialité pommes cassis HVE</i>	Lait nature BIO Croissant Fruit de saison	Yaourt nature BIO Pain + barre chocolat <i>Compote de fruits HVE</i>	Fromage blanc BIO Pain au lait Jus d'ananas
-----------------	--	--	--	---	--



la tribu des
Petits Chefs

Abréviations : VPV / 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

S09 du 23 au 27 Février 2026
VACANCES SCOLAIRES



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



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



Menus de la semaine

S10 du 02 au 06 Mars 2026



VACANCES SCOLAIRES

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<i>Entrée</i>		<i>Salade verte locale locale aux croutons</i>		Celeri remoulade	Cake au brocolis
<i>Plats chauds</i>	<i>Brandade de poisson MSC</i> <i>Salade verte locale</i>	Pané de sarrasin et lentilles sauce 4 fromages Brocolis <i>Semoule BIO</i>	<i>Bolognaise au Bœuf BIO</i> <i>Salade verte locale</i> Spaghettis	Rougail de saucisse Butternut rôti <i>Riz BIO</i>	Grilled chesse tomate mozzarella <i>Salade verte locale</i>
<i>Fromage</i>	Chanteneige		<i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Fromage blanc aux fruits BIO</i>	
<i>Desserts</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Crème dessert chocolat	<i>Compote de fruits HVE</i>		Salade de fruits frais
<i>Alternative sans porc</i>				Saucisse de volaille	
<i>Alternative végétarienne</i>		MENU VEGETARIEN			MENU VEGETARIEN

<i>Couleurs</i>	<i>Yaourt nature BIO</i> Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	<i>Lait nature BIO</i> Pain au lait <i>Compote de fruits HVE</i>	Fromage Pain <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Lait nature BIO</i> Céréales <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Fromage blanc BIO</i> Pain + miel 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