



Menus de la semaine

S10 du 02 au 06 Mars 2026



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Coleslaw		Feuilleté au fromage	Carottes BIO râpées
Plats chauds	Boulettes de boeuf BIO à la sauce tomate Brocolis CEE2 Spaghetti bio	Curry de colin MSC Butternut BIO Pomme de terre vapeur BIO	Bouchée à la reine aux quenelles et champignons Salade verte locale Riz BIO	Poulet rôti LR sauce moutarde Haricots plats CEE2 Boulgour BIO à la tomate	Omelette aux herbes Salade verte locale Frites
Fromage	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		Coulommiers BIO Bûche de chèvre		
Desserts	Fruit de saison BIO	Eclair à la vanille	Fruits de saison BIO	Salade de fruits frais BIO	Ananas rôti au miel
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain + barre de chocolat Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Pain au lait Compote de pommes HVE	Fromage blanc BIO Céréales Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Moelleux au chocolat Compote de fruits HVE	Fromage Pain Fruit de saison BIO



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

S11 du 09 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Oeuf dur BIO sur lit de salade verte et mayonnaise Salade verte à l'emmental BIO		Concombre à la bulgare Salade de chou rouge BIO et vinaigrette	Velouté dubary au chou-fleur CEE2
Plats chauds	Cordon bleu de volaille Petits pois CEE2 Pâtes BIO	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes Riz BIO	Filet de colin MSC sauce aurore Haricots verts CEE2 Quinoa BIO	Falafel à la sauce tomate Poêlée de légumes Semoule BIO	Paupiette de veau sauce champignons Purée de carottes BIO et pommes de terre
Fromage	Fromage blanc BIO arom Fromage blanc BIO		Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat	Fruits de saison BIO	Rochers coco	Salade de fruits BIO
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + pâte à tartiner Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison BIO	Fromage Pain Spécialité pomme cassis HVE	Yaourt nature BIO Quatre-quart Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + barre de chocolat Jus de pomme BIO



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



Menus de la semaine

S12 du 16 au 20 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes BIO râpées Salade de chou aux noix		Navettes au thon, maïs et tomates BIO Salade verte BIO à la mimolette	Saucisson sec Pâté de volaille
Plats chauds	Bolognaise végétale aux lentilles BIO, tofu et tomates Torsades BIO	Goulash de boeuf Haricots verts CEE2 Riz BIO	Moussaka végétarienne revisitée aux pois chiches Salade verte BIO	Tajine de poulet LR aux fruits secs Semoule BIO	Filet de merlu pané MSC au citron Gratin de choux-fleurs et pommes de terre BIO sauce Béchamel
Fromage	Yaourt aux fruits BIO Yaourt nature BIO		Fromage fondu Camembert BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Fruits de saison BIO	Beignet fourré au chocolat	Salade de fruits BIO et fruits rouges
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	Carnaval	
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 Brioche BIO Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO Pain + confiture Compote de fruits HVE



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



Menus de la semaine

S13 du 23 au 27 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes BIO râpées		Brick aux oeufs BIO et au fromage	Concombre au basilic Salade BIO aux croutons et noix
Plats chauds	Sauté de porc BBC sauce curry Courgettes BIO rôties Semoule BIO	Pizza aux 4 fromages Salade verte BIO	Poisson meunière MSC et rondelle de citron Butternut BIO Pâtes BIO	Poulet LR aux olives Seffa au riz BIO	Cappelletti aux fromages sauce pesto et fèves Brocolis CEE2
Fromage	Fromage blanc BIO arom Fromage blanc BIO		Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		
Desserts	Fruit de saison BIO	Cookie maison	Fruit de saison BIO	Basbousa	Gâteau marbré au chocolat
Alternative sans porc	Sauté de dinde LR sauce curry				GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		Menu Marocain	MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Fruit de saison BIO	Fromage Pain Jus de pomme BIO	Fromage blanc BIO Brioche BIO Compote de fruits HVE	Yaourt nature Pain au lait Compote de fruits HVE



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



Menus de la semaine

S14 du 30 Mars au 03 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Guacamole et chips de tortilla Salade de chou blanc BIO vinaigrette			Salade de tomates BIO au basilic Carottes BIO râpées
Plats chauds	Rissollette de veau sauce moutarde Haricots verts CEE2 Pommes de terre BIO wedges	Filet de colin MSC à la sauce tomate Gratin de coquillettes BIO et chou fleur	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes Riz BIO	Kebab de poulet Salade verte locale Frites et ketchup	Quenelles sauce tomate Courgettes BIO rôties Semoule BIO
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	Crème caramel	Fruit de saison BIO	Salade de fruits BIO	Chouquettes
Alternative sans porc					
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 Jus de pomme BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + miel 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

S15 du 06 au 10 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Oeuf BIO mimosa Concombre BIO à la grecque		Salade de lentilles Salade de haricots beurre CEE2	Mâche aux croûtons Salade de tomate BIO à l'échalotte
Plats chauds	JOUR FÉRIÉ	Galette de soja sauce tomate Frites de carottes Pâtes BIO	Curry de poisson MSC aux fèves Petits pois CEE2 Pommes de terre BIO sautées	Pizza Margherita aux olives Salade verte BIO	Rougail saucisses Lentilles BIO aux carottes Riz BIO
Fromage			Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		
Desserts		Fruits de saison BIO	Salade de fruits frais BIO	Tiramisu aux spéculoos	Ananas rôti au miel
Alternative sans porc					Rougail saucisses de volaille
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters		Fromage BIO Pain Spécialité pomme coing HVE	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Pain au lait Jus de pomme	Fromage blanc BIO Brioche BIO + pâte à tartiner 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

S16 du 13 au 17 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Samoussa de légumes au curry	Salade de betteraves aux noix, vinaigrette au cacao	Nems de légumes
Plats chauds	Lasagnes bolognaise au bœuf BIO Salade verte BIO	Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Salade verte BIO	Tajine de légumes Semoule BIO	Poulet rôti LR sauce mole Carottes BIO braisées Riz basmati	Boulettes thai sauce tomate Courgettes BIO rôties Purée de patate douce BIO
Fromage	Tomme grise BIO Edam BIO	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO	Yaourt à boire		
Desserts	Fruit de saison BIO	Pastel de nata	Salade de fruits BIO	Carré au chocolat	Riz au lait de coco
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN	La Magie du Chocolat	MENU VEGETARIEN
Graîters	Lait nature BIO Pain de mie + miel Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Pain + barre chocolat Spécialité pommes cassis HVE	Fromage blanc BIO Pain au lait + confiture Jus de pomme BIO	Fromage BIO Pain Compote de fruits HVE	Lait nature BIO Croissant Fruit de saison BIO



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



Menus de la semaine

S17 du 20 au 24 Avril 2026



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de tomates BIO		Carottes BIO rapées	Concombre au fromage frais et à la menthe
Plats chauds	Nuggets de poulet Ratatouille Boulgour BIO	Croque Monsieur Salade verte BIO	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes Riz BIO	Poulet rôti LR Salade verte BIO Frites et ketchup	Boulettes de soja à la tomate Légumes à couscous Semoule BIO
Fromage	Petit suisse aromatisé BIO Petit suisse sucré BIO		Chanteneige BIO Brie BIO		
Desserts	Fruit de saison BIO	Mont Blanc au chocolat	Salade de fruits frais BIO	Fruit de saison BIO	Flan libanais
Alternative sans porc		Croque Monsieur à la dinde			
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain au lait + pâte à tartiner Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Yaourt nature BIO Pain + miel Jus de raisin	Fromage BIO Pain Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + confiture Fruits de saison BIO



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



Menus de la semaine

S18 du 27 Avril au 01 Mai 2026



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Concombre au basilic			
Plats chauds	Pané de merlu MSC sauce béarnaise Haricots verts CEE2 Pomme de terre BIO vapeur	Grilled cheese tomate BIO et mozzarella Salade verte locale	Bolognaise de Bœuf BIO aux carottes BIO Spaghettis BIO	Hot dog Salade verte locale Frites et ketchup	JOUR FÉRIÉ
Fromage	Chanteneige BIO Emmental BIO		Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO	Fromage blanc aux fruits BIO Fromage blanc nature BIO	
Desserts	Salade de fruits frais BIO	Tarte normande	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	
Alternative sans porc				Hot dog de volaille	
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + miel Jus de pomme BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Pain au lait 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