



Menus de la semaine

S45 du 03 au 07 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes BIO au cumin et raisin sec Radis rose à la crème		Samossa aux légumes	Coleslaw Salade texane
Plats chauds	Blanquette de colin MSC aux légumes d'hivers (Navet, Carottes, Poireaux) Riz BIO	Goulash de bœuf émincé Beignet de courgette Semoule BIO	Curry de Boulghour BIO & Quinoa BIO Petits pois étuvés CEE2	Poulet rôti sauce chasseur Haricots plats CEE2 Pommes grenailles	Mac and cheese aux oignons crispy Salade verte locale locale
Fromage	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		Emmental BIO Brie		
Desserts	Fruit de saison BIO	Ananas rôti au romarin	Fruits de saison	Salade de fruits frais	Donut au sucre
Alternative sans porc					Menu Américain
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Lait nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Yaourt nature BIO Pain au lait Compote de pommes HVE	Fromage blanc BIO Cake à la cannelle 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

S46 du 10 au 14 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Chou chinois au sésame Panais râpé vinaigrette et noix		Soupe de poireaux pomme de terre créme
Plats chauds	Boulettes d'agneau Légumes couscous <i>Semoule BIO</i>	FERIE	<i>Filet de colin MSC meunière au citron</i> Potiron rôtis <i>Tortis BIO</i>	<i>Rôti de porc BBC sauce moutarde à l'ancienne</i> Navets glacés <i>Lentilles BIO</i>	Hachis parmentier végétarien <i>Salade verte locale</i>
Fromage	<i>Fromage blanc BIO</i> <i>Fromage blanc BIO arom</i>		<i>Yaourt nature BIO</i> <i>Yaourt aux fruits BIO</i>	<i>Camembert BIO</i> Bûche de chèvre	
Desserts	Fruit de saison			Salade de fruits frais	Cake marbré au chocolat
Alternative sans porc				<i>Rôti de dinde LR sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Alternative végétarienne					<i>MENU VEGETARIEN</i>
Goûters	<i>Lait nature BIO</i> Pain + pâte à tartiner <i>Fruit de saison BIO</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 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

S47 du 17 au 21 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de mâche aux croutons Coleslaw	Verrine de guacamole Frites de carottes	Celeri rémoulade <i>Carottes BIO râpées</i>	Velouté d'endives
Plats chauds	Tortellonis ricotta épinards Sauce fromagère Poellée de légumes de saison	<i>Paleron de bœuf</i> Légumes pot-au-feu <i>Pommes vapeurs BIO</i>	Hotdog de volaille aux oignons fris et ketchup Frites	<i>Emincé de volaille LR crème au curry</i> Butternut <i>Riz BIO</i>	<i>Filet de poisson meunière MSC au citron</i> Gratin de brocolis sauce Béchamel <i>Quinoa BIO</i>
Fromage	<i>Yaourt nature BIO</i> <i>Yaourt aux fruits BIO</i>			<i>Fromage blanc BIO</i> <i>Fromage blanc BIO arom</i>	
Desserts	Fruits de saison	Clafouti abricot	Œuf au plat (Fromage blanc, abricot et frites d'ananas)		Salade de fruits aux fruits rouges
Alternative sans porc			Menu Handicap		
Alternative végétarienne	<i>MENU VEGETARIEN</i>				
Goûters	<i>Lait nature BIO</i> Céréales <i>Fruit de saison BIO</i>	Fromage Pain Jus de raisin	<i>Yaourt nature BIO</i> Pain + miel <i>Compote de fruits HVE</i>	<i>Lait nature BIO</i> Pain au lait Pâte à tartiner	<i>Fromage blanc BIO</i> 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

S48 du 24 au 28 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de chou rouge, pommes et noix Champignon à la crème		Velouté dubary aux choux-fleurs CEE2	Salade croutons et noix Salade comte et noisettes
Plats chauds	Cordon bleu de volaille Epinards CEE2 à la crème Penne BIO	Tartiflette Salade verte locale	Poivron farci au Riz BIO Embeurré de chou	Dos de merlu MSC à la tomate Haricots verts CEE2 Purée de Pdt	Pilaf de Quinoa BIO aux épinards et tomate
Fromage	Petit suisse BIO Petit suisse BIO aux fruits		Brie Chanteneige		
Desserts	Fruits de saison	Tarte aux myrtilles	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Gâteau à l'ananas
Alternative sans porc		Tartiflette de volaille			GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne		REPAS MONTAGNARD	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + crème de marron Fruit de saison	Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison	Fromage Pain Spécialité pomme cassis HVE	Yaourt nature BIO Quatre-quart Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO 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

S49 du 1er au 05 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Soupe au potiron		Betteraves à la noix de coco	Batonnets de carottes BIO Fromage blanc aux herbes
Plats chauds	Steak haché de veau sauce tomate Brocolis CEE2 Pâtes BIO	Enchiladas au porc BBC Salade verte locale locale	Dahl de Lentilles BIO corail aux carottes Blé BIO	Poulet LR tandoori Riz Basmati	Omelette BIO au fromage Salade verte locale Frites
Fromage	Saint nectaire AOP Emmental BIO		Fromage blanc Fromage blanc arom.		
Desserts	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Cake à la noix de coco	Baba à la grenadine
Alternative sans porc		Enchiladas au poulet LR			
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Lait nature BIO Pain au lait Fruit de saison BIO	Fromage Pain Compote à boire	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + beurre 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

S50 du 08 au 12 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Mâche aux croutons Panais rapé remoulade		Soupe de légumes	Salade d'haricots verts CEE2 Mousse de betterave
Plats chauds	Lasagnes bolognaise au bœuf BIO Salade verte locale	Quenelle nature Sauce aurore Haricots beurres CEE2 Riz BIO	Curry de poisson MSC aux fèves Butternut Pâtes BIO	Falafel à la tomate Poelée de légumes d'hivers Semoule BIO	Petit salé Pommes vapeurs Lentilles BIO aux carottes
Fromage	Edam Tomme des pyrénées	Yaourt à boire	Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO		
Desserts	Fruits de saison BIO		Brownies	Salade de fruits frais	Fruits de saison BIO
Alternative sans porc					Emincé de dinde
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

S51 du 15 au 19 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade de jeunes pousses emmental et croustons Salade de chou rouge		Celeri remoulade <i>Concombre BIO à la Bulgare</i>
Plats chauds	<i>Filet de poisson MSC sauce crème échalottes</i> <i>Epinards CEE2 à la crème</i> <i>Quinoa BIO</i>	Couscous végétarien aux pois chiches, navet boule, carottes, courge) <i>Semoule BIO</i>	<i>Parmentier de canard aux carottes BIO</i> <i>Salade verte locale</i>	MENU DE NOEL	<i>Emincé de poulet LR moutarde et miel</i> Patate douce rôtie <i>Boulghour BIO</i>
Fromage	Fromage blanc straciatella	<i>Yaourt nature BIO</i> <i>Yaourt aux fruits BIO</i>			
Desserts	<i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de fruits frais	Mousse chocolat Mousse citron		Cake vermicelles au chocolat
Alternative sans porc					GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN			
Goûters	<i>Lait nature BIO</i> Pain de mie + confiture <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



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

S52 du 22 au 26 Décembre 2025
VACANCES SCOLAIRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pois chiches à la mimolette Salade de haricots rouges et maïs	Choux blanc BIO vinaigrette vinaigre de framboise Salade iceberg aux croutons		
Plats chauds	Pizza aux tomates et fromage Salade verte locale	Beignets de poisson MSC et rondelle de citron Ratatouille aux légumes d'hivers Riz BIO	Boulette d'agneau sauce tomate Carottes BIO au cumin Pâtes BIO		Grilled cheese tomate mozzarella Salade verte locale locale
Fromage	Petit suisse sucré BIO Petit suisse aromatisé BIO				Yaourt à boire
Desserts	Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille BIO		Salade de fruits de saison
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN				MENU VEGETARIEN
Goûters	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature bio Céréales Jus de raisin	Yaourt nature bio Pain + miel Compote de fruits HVE		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

S01 du 29 déc au 02 Janvier 2025



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte locale locale aux croutons Carottes BIO rapées	Surimi mayonnaise Rosette		
Plats chauds	Dos de colin MSC sauce hollandaise Gratin d'épinards CEE2 Quinoa BIO	Pané de sarrasin et lentilles sauce 4 fromages Tombée de chou blanc Semoule BIO	Chili con carne au bœuf BIO Haricots rouges et maïs Riz BIO	FERIE	Bolognaise au Bœuf BIO Salade verte locale Spaghettis
Fromage	Fromage fondu Chanteneige				Yaourt nature BIO Yaourt aux fruits BIO
Desserts	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Compote de fruits
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		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		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