



Menus de la semaine

03 au 07 novembre 2025



la tribu des
Petits Chefs

REPAS PORTUGAIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de céleri local

Carottes râpées locales

Plats
chauds

Bœuf bourguignon

Lasagnes ricotta chèvre
épinards

Sauté de porc sauce dijonnaise

Beignets de calamar à la
romaine

Emincé de poulet sauce
chasseur

Spaetzle et haricots verts à l'ail

Purée pomme de terre,
potiron BIO

Riz et ratatouille

Pâtes et chou-fleur persillé

Fromage

Brie BIO

Tomme BIO

Camembert AOP

Desserts

Flan nappé caramel BIO

Compote de fruits

Orange BIO

Pasteis de Nata

Banane BIO

Alternative
sans porc

Emincé de poulet sauce dijonnaise

Alternative
végétarienne

Moussaka végétarienne

Croustillant au fromage

Tortilla végétarienne et ratatouille

Emincé végétarien sauce chasseur

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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

DUPONT
RESTAURATION



Menus de la semaine

10 au 14 novembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue BIO aux dés de fromage		Chou-fleur vinaigrette		Salade de champignons
Plats chauds	Cubes de poisson sauce curry coco Cubes de patate douce et carottes		Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue Pommes de terre et brocolis persillés		Gratin de pâtes, ratatouille et fromage râpé BIO
Fromage					
Desserts	Fromage blanc local aux pépites de chocolat		Clémentine BIO		Raisin
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Pois chiches sauce curry coco		Galette de légumes à la mozzarella		
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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



Menus de la semaine

17 au 21 novembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

REPAS ASIATIQUE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de chou blanc BIO	Salade de céleri rémoulade BIO	Salade de carottes BIO	Macédoine mayonnaise	Salade thaï
Plats chauds	Sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	Risotto poireaux champignons	Beaufilet de colin MSC sauce provençale	Emincé de poulet sauce paprika	Sauté de porc BIO sauce caramel
	Coquillettes et petits-pois aux oignons		Boulgour et brunoise de légumes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Riz façon cantonnais
Fromage					
Desserts	Poire	Clafoutis aux cerises	Clémentine	Fromage blanc aromatisé	Kiwi BIO
Alternative sans porc					Sauté de volaille sauce caramel
Alternative végétarienne	Emincé végétal sauce stroganoff		Boulettes végétariennes sauce provençale	Quenelles végétariennes sauce paprika	Nems de légumes
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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



Menus de la semaine

24 au 28 novembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de carottes **BIO**

Salade de blé

Salade verte **BIO** aux
croûtons

Plats
chauds

Dahl de lentilles à l'indienne

Colin MSC pané sauce
fromage blanc citron

Rôti de porc jus aux herbes

Blanquette de dinde

Daube de bœuf VBF aux
olives

Fromage

Potatoes et haricots verts à l'ail

Spaetzle et chou-fleur à la
crème

Riz et carottes au persil et
échalotes

Gnocchis aux petits légumes

Desserts

Crème dessert

Banane BIO

Tarte aux poires

Compote de fruits BIO

Pomme BIO

Alternative
sans porc



Rôti de dinde jus aux herbes

Alternative
végétarienne

Bouchées de blé panées sauce
fromage blanc citron

Galette végétarienne

Emincé végétal sauce blanquette

Gratin de gnocchis

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

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



Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



la tribu des
Petits Chefs
SAINT-NICOLAS ET
REPAS 100% BIO

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade de céleri local	Salade de carottes BIO vinaigrette au citron	Salade de blé
Plats chauds	Pâtes à la bolognaise	Paupiette de dinde sauce champignons	Beaufilet de colin MSC sauce citron	Tartiflette aux lardons	Croustillant au fromage
		Purée pomme de terre, céleri	Semoule et fondue de poireaux		Gratin de blettes
Fromage	Emmental râpé BIO	Tomme BIO			
Desserts	Flan local	Compote de fruits	Poire BIO	Kaki	Mannele
Alternative sans porc				Tartiflette au jambon de volaille	
Alternative végétarienne	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Hachis végétarien	Galette végétarienne	Tartiflette végétarienne	
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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



Menus de la semaine

08 au 12 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

MENU LAPONIE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de chou blanc BIO	Salade de chou rouge BIO	Salade de carottes aux pommes BIO	Salade verte	
Plats chauds	Boulettes de bœuf VBF	Lohikeitto (poisson à la finlandaise sauce crème aneth)	Emincé de poulet sauce miel & épices	Tarte aux légumes BIO	
	Semoule et légumes à couscous	Carottes et pomme de terre	Riz à l'indienne et julienne de légumes		
Fromage				Petit-suisse aux fruits	
Desserts	Salade de fruits	Tarte aux myrtilles	Compote de fruits		
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Falafels	Quenelles végétariennes sauce crème aneth	Emincé végétarien sauce miel & épices		
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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



Menus de la semaine

15 au 19 décembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

	MENU DE NOEL			REPAS REUNIONNAIS	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Salade de chou blanc local		Achard de légumes BIO
Plats chauds	Filet de poulet sauce tandoori	Teddy cheese BIO sauce tomate	Beaufilet de colin MSC sauce moutarde		Rougail saucisse
	Lentilles BIO et haricots beurre		Blé doré et brunoise de légumes		Riz créole
Fromage	Coulommiers	Yaourt local aux fruits	Fromage blanc BIO sucré		
Desserts	Poire				Ananas
Alternative sans porc					Rougail aux saucisses de volaille
Alternative végétarienne	Galette de légumes façon ratatouille		Boulettes végétariennes sauce moutarde		Rougail aux saucisses végétales
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

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



Menus de la semaine

22 au 26 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Chou-fleur vinaigrette BIO	Salade verte et croûtons		
Plats chauds	Emincé de poulet sauce provençale	Spaghettis carbonara aux lardons	Feuilleté aux légumes		
	Boulgour et butternut				
Fromage	Munster AOP				
Desserts	Banane BIO	Gâteau au chocolat	Pomme au four		
Alternative sans porc		Spaghettis carbonara au jambon de volaille			
Alternative végétarienne	Omelette sauce provençale	Spaghettis carbonara aux champignons			
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



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