



Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

la tribu des
Petits Chefs

EPIPHANIE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes			
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	Emincé de volaille sauce chasseur	<i>Boulettes de bœuf VBF sauce aux petits oignons</i>
Fromage		Cœur de blé et ratatouille	<i>Spatzle et trio de légumes BIO</i>	Riz et petits-pois
Desserts	<i>Flan BIO</i>	<i>Emmental BIO</i>	Gouda	<i>Cantal AOP</i>
Alternative sans porc		Brioche des rois	Banane	<i>Compote de fruits BIO</i>
Alternative végétarienne				
			Sauté de poulet aux olives	
		Pané fromager	Quenelles végétariennes sauce chasseur	Palet de légumes
				Boulettes végétariennes sauce aux petits oignons
Goûters				



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPV / 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

12 au 16 janvier 2026



		MENU RUSSE				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	Potage / Crudités du chef	Salade de carottes BIO	
Plats chauds		Goulash de bœuf VBF Purée pomme de terre, carottes BIO	Lasagnes au saumon	Œufs brouillés Blé et épinards à la crème	Cordon bleu de volaille, ketchup Potatoes et haricots verts	Kassler au jus Lentilles et carottes
Fromage					Yaourt local aux fruits	Fromage à tartiner
Desserts		Pychki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine		Poire BIO
Alternative sans porc						Emincé de volaille au jus
Alternative végétarienne		Emincé végétal sauce goulash	Lasagnes aux légumes		Cordon bleu végétarien, ketchup	Galette 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

19 au 23 janvier 2026



MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plats chauds	Beaufilet de colin MSC sauce moutarde	Pâtes à la carbonara aux lardons	Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence	Mijoté de bœuf VBF sauce aux champignons	Quiche aux poireaux
Fromage	Riz et fondue de poireaux	Pont-l'Evêque	Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Spätzle et cubes de potiron	
Desserts	Ananas	Crème dessert au chocolat BIO	Compote	Orange BIO	Riz au lait
Alternative sans porc		Pâtes à la carbonara au jambon de volaille			
Alternative végétarienne	Galette végétarienne	Pâtes à la carbonara végétarienne	Gratin de blé à la sauce tomate poêlée de légumes et fromage	Emincé végétal sauce 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)



Menus de la semaine

26 au 30 janvier 2026



La tribu des
Petits Chefs

MENU ALSACIEN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade de carottes		Potage / Salade de céleri
Plats chauds	Œuf dur sauce béchamel	Knack, moutarde	Sauté de volaille aux poivrons	Beaufilet de colin MSC sauce provençale	Steak haché de bœuf VBF, ketchup
Pâtes BIO et chou-fleur		Pomme de terre vapeur, choucroute	Riz	Semoule aux petits légumes	Frites et petits-pois BIO
Fromage				Gouda	Fromage blanc sucré
Desserts	Flan local	Tarte Streusel aux pommes	Banane BIO	Kiwi BIO	
Alternative sans porc		Saucisse de volaille, moutarde			
Alternative végétarienne		Saucisse végétale, moutarde	Emincé végétal aux poivrons	Falafels sauce provençale	Nuggets végétariennes, ketchup

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

02 au 06 février 2026



CHANDELEUR		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte BIO	Salade de carottes BIO	Salade de betteraves BIO au maïs	Potage / Salade de chou		
Plats chauds	Crêpe jambon-emmental	Emincé de volaille façon bouchées à la reine	Gratin de pâtes et courges au fromage à raclette	Moussaka	Colin d'Alaska MSC façon meunière, sauce fromage blanc	Pommes de terre et brocolis
Fromage		Riz et haricots beurre			Fromage à tartiner BIO	
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait		Clémentine BIO		Poire
Alternative sans porc						
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne	Pané végétarien, sauce fromage blanc	

Couleurs					

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

09 au 13 février 2026



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Potage / Panais râpé vinaigrette	Salade verte BIO aux dés de fromage		Macédoine mayonnaise
Plats chauds	Poulet sauce curry	Gratin de spätzle aux lardons	Tarte saumon ciboulette	Pâtes à la bolognaise	Omelette BIO sauce tomate
Fromage	Riz et julienne de légumes	Petit-suisse sucré BIO		Emmental râpé	Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes
Desserts	Bûche de chèvre		Banane	Yaourt à boire	Muffin au chocolat
Alternative sans porc	Orange BIO	Gratin de spätzle au jambon de volaille			
Alternative végétarienne	Quenelles végétariennes sauce curry	Gratin de spätzle aux petits légumes	Tarte aux 3 fromages	Pâtes à la bolognaise végétarienne	

Coutures



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

16 au 20 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

MENU BRESILIEN	MARDI GRAS	NOUVEL AN CHINOIS			
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade de cœurs de palmier, maïs et dés de fromage	Salade arlequin	Potage / Crudités du chef	Champignons à la grecque	
Plats chauds	Galinhada (riz BIO au poulet, petits pois et poivrons)	Bœuf VBF en daube	Tortellinis sauce crème	Beaufilet de colin d'Alsaka MSC sauce citron	Nems au poulet
Fromage		Purée pommes de terre potiron BIO		Boulgour et épinards sauce béchamel	Nouilles chinoises aux petits légumes
Desserts	Ananas	Beignet	Yaourt BIO sucré	Pomme BIO	Gouda BIO
Alternative sans porc					Litchi au sirop
Alternative végétarienne	Galinhada végétarien	Emincé végétal en daube		Œuf dur	Nems aux légumes
Couleurs					



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

23 au 27 février 2026

La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>		Potage / Crudités du chef	Salade verte BIO aux croûtons	Coleslaw BIO	
<i>Plats chauds</i>	Falafels sauce orientale Semoule et duo de carottes	Beaufilet de colin MSC gratiné Blé et ratatouille BIO	Quiche lorraine Quiche aux légumes	Tranche de bœuf VBF sauce brune Potatoes et poêlée de légumes	Paupiette de dinde sauce crème Riz et haricots verts
<i>Fromage</i>	Camembert AOP				Fromage à tartiner
<i>Desserts</i>	Compote BIO	Gâteau basque	Crème dessert	Kiwi	Clémentine BIO
<i>Alternative sans porc</i>					
<i>Alternative végétarienne</i>		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	Galette végétarienne
<i>Coutures</i>					



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)