



# Menus de la semaine

26 au 30 janvier



La tribu des  
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Salade de pâtes	Méli mélo de carottes râpées	Haricots verts vinaigrette		Crudités du jour
<b>Plats chauds</b>	Bouchées de poulet à l'orientale	Couscous végétarien	Nuggets de poulet, ketchup	<b>Colin d'Alasaka MSC sauce nantua</b>	Lasagnes de bœuf, salade verte
<b>Fromage</b>	Riz aux petits légumes		Pâtes au gratin et légumes	Cœur de blé aux légumes	
<b>Desserts</b>	Orange BIO	Crème dessert vanille BIO	Fruit	Fruit BIO	Compote
<b>Alternative sans porc</b>					
<b>Alternative végétarienne</b>	Samoussa de légumes	Nuggets végétariens, ketchup	Omelette	Lasagnes de légumes, salade verte	

Goûters



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

02 au 06 février



CHANDELEUR		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée						
Plats chauds	Omelette, sauce tomate	Boulettes de bœuf VBF sauce chili	Beignets de calamar, sauce tartare	Sauté de poulet sauce caramel	Riz à la cantonnaise	Filet de hocki, sauce citron
Fromage	Pâtes et haricots verts	Semoule aux petits légumes	Ratatouille			Purée de légumes
Desserts	Gouda					Fruit
Alternative sans porc	Crêpe sucrée	Pomme	Yaourt aromatisé	Compote		
Alternative végétarienne					Nems aux légumes	Galette 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

09 au 13 février



La tribu des  
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts

*Salade de betteraves BIO*

Carottes râpées BIO

Plats chauds

Pâtes à la bolognaise de bœuf

Blanquette de poisson à l'ancienne

Sauté de porc sauce champignons

Moussaka végétarienne,  
salade verte

Fromage

Boulgour et brocolis

Petits-pois à la provençale

Riz BIO et poêlée de légumes

Cantafrais

Desserts

Orange BIO

Pâtisserie

Compote de fruits

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Alternative sans porc

Pâtes aux lentilles façon bolognaise

Falafels sauce poulette

Croc blé

Omelette sauce crème

Alternative végétarienne

Gouters



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)