



Menus de la semaine

21 au 25 avril 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Salade de carottes BIO	Pizza au fromage	Salade de chou blanc local	Salade de concombres
Plats chauds		Mac and cheese (Gratin de macaronis au cheddar et petites légumes)	Escalope de volaille au curcuma	Filet de poisson MSC gratiné	Fondant de veau sauce brune
Fromage		Tomme	Boulettes de lentilles jaunes au curcuma	Pâtes et petits pois carottes BIO	Pommes de terre rissolées et champignons
Desserts		Crème à la pistache	Coulommiers à la coupe	Bleu d'Auvergne à la coupe AOP	Flan vanille
Alternative sans porc			Fruit de saison BIO	Donut	Fruit de saison BIO
Alternative végétarienne			 Boulettes de lentilles jaunes au curcuma	Tortellinis ricotta épinards sauce blanche	Emincé végétal sauce brune
Crôûters					



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

28/04 au 2 mai 2025



La tribu des Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de betteraves à la féta

Salade de céleri local

Salade de concombre à l'aneth

Salade de riz

Plats chauds

Dhal de lentilles au lait de coco curry

Filet de poisson MSC sauce basilic

Pâtes carbonara aux lardons

Bœuf VBF façon baeckeoffe

Riz et carottes BIO

Bouलगूर et julienne de légumes

Pommes de terre et ses légumes

Fromage

Yaourt aromatisé

Fromage ail et fines herbes

Mimolette à la coupe

Brie à la coupe

Desserts

Tarte au citron

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert chocolat BIO

Alternative sans porc

Pâtes carbonara au jambon de volaille



Alternative végétarienne

Boulettes de lentilles sauce basilic

Pâtes carbonara aux champignons

Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage



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

5 au 9 mai 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres à l'aneth	Salade coleslaw	Potage de légumes		Salade de céleri rémoulade
Plats chauds	Emincé de volaille sauce tomate aux olives	Mijoté de veau sauce chasseur	Hachis parmentier		<i>Filet de poisson MSC sauce aurore</i>
	Pâtes et brunoise de légumes	Pommes de terre sautées et petits pois			<i>Coquillettes et haricots verts BIO</i>
Fromage	Camembert à la coupe	Edam à la coupe	<i>Vache qui rit BIO</i>		<i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i>
Desserts	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Compote de fruits BIO</i>	Brownie		Fruit de saison
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Œufs brouillés sauce tomate aux olives	Falafels sauce chasseur	Hachis parmentier aux lentilles		Nuggets au fromage



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

12 au 16 mai 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleris rémoulade

Salade de radis

Salade de courgettes féta

Salade de carottes **BIO**

Salade verte et maïs

Plats
chauds

**Bœuf VBF sauce brune aux 4
épices**

Saucisse fumée

Nuggets de poisson sauce
rémoulade

**Tortellinis tricolore aux 3
fromages AOP sauce
champignons**

Sauté de veau sauce tomate

Boulgour et petits pois

Haricots blancs à la tomate

Riz et brocolis **BIO**

Pâtes et ratatouille

Fromage

Fraidou

Tomme noire

Fraidou

Yaourt sucré

Fromage à tartiner **BIO**

Desserts

Fruit de saison **BIO**

Yaourt aromatisé **BIO**

Tarte aux pommes

Fruit de saison

Compote de fruit

Alternative
sans porc

Alternative
végétarienne

Saucisse végétale

Nuggets de blé, sauce rémoulade



Galette végétale de quinoa à la
provençale



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 mai 2025

La tribu des
Petits Chefs

REPAS ESPAGNOL

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade coleslaw

Salade verte **BIO**

Salade de maïs à la mexicaine

Gaspacho

Salade verte aux dés de fromage

Plats chauds

Sauté de volaille sauce provençale

Pâtes bolognaise

Sauté de porc sauce caramel

Beignets de calamars sauce aioli

Quiche aux légumes

Blé et chou-fleur

Coquillettes et petits pois carottes BIO

Riz safrané et pisto manchego (Ratatouille espagnole)

Fromage

Carré de l'Est à la coupe

Emmental râpé

Camembert à la coupe

Tomme noire à la coupe BIO

Fromage blanc local sucré

Desserts

Petit suisse fruité BIO

Yaourt aromatisé

Tarte chocolat

Flan vanille nappé caramel

Fruit de saison BIO

Alternative sans porc

Sauté de dinde sauce caramel

Alternative végétarienne

Feuilleté aux légumes

Pâtes à la bolognaise végétariennes

Crêpe aux champignons

Omelette sauce piperade



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

26 au 30 mai 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates féta	Salade de betteraves, moutarde douce	Concombres à la bulgare		
Plats chauds	Gratin de blettes et pomme de terre, béchamel, emmental	Emincé de volaille à la crème champignons	Cube de poisson MSC sauce safrané		
		Pâtes et petits pois carottes	Semoule et ratatouille		
Fromage	Coulommiers à la coupe	Fraidou	Saint Nectaire AOP à la coupe		
Desserts	Fruit de saison BIO	Petit suisse sucré BIO	Compote de fruits BIO		
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Emincé végétal à crème à la crème champignons	Palets de légumes sauce safrané		



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

2 au 6 juin 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de blé aux poivrons

Salade de carottes *BIO*

Salade verte *BIO*

Salade de betteraves
vinaigrette

Salade de radis vinaigrette

Plats
chauds

Saucisse paysanne

*Bœuf VBF façon
bourguignon*

Chili sin carne

Emincé de volaille sauce
moutarde

Filet de poisson pané sauce
fromage blanc citron

Gratin de courgettes et
pommes de terre

Pâtes et chou de Bruxelles

Riz

Spaëtzles et haricots verts

Riz aux petits légumes

Fromage

Carré de l'Est à la coupe

Chanteneige

Flan caramel

Ortolan à la coupe BIO

Cantal AOP

Desserts

Fruit de saison BIO

Eclair au chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Yaourt aromatisé BIO

Alternative
sans porc

Saucisse de volaille

Alternative
végétarienne

Saucisse végétale

Crêpe au fromage



Emincés végétal sauce moutarde

Feuilleté au fromage



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

9 au 13 juin 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU FINGER FOOD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plats chauds

Fromage

Desserts

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Salade verte

Salade de chou chinois

Salade de fenouils vinaigrette à l'orange

Batonnets de crudités

Lasagnes aux épinards et fromage de chèvre

Filet de poisson MSC sauce basquaise

Paupiettes de veau sauce forestière

Beignet de légumes, sauce rémoulade

Boulgour et julienne de légumes

Riz et fondue de poireaux

Potatoes

Yaourt aromatisé

Bûche de chèvre à la coupe BIO

Mimolette à la coupe

Edam à la coupe

Fruit de saison BIO

Beignets au sucre

Yaourt aromatisé BIO

Fruits de saison BIO



Falafels sauce basquaise

Risotto poireaux champignons



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 juin 2025



La tribu des
Petits Chefs

REPAS THAÏLANDAIS

MENU FROID

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade asiatique (chou et carottes)	Concombres vinaigrette	Salade de carottes BIO	Salade de lentilles	Salade de laitue aux dés de fromage
Plats chauds	Riz Thaï sauté aux légumes et poulet	Rôti de bœuf froid, sauce mayonnaise	Emincé de volaille au curcuma	Filet de poisson MSC sauce à l'oseille	Rôti de porc sauce brune
		Salade de pommes de terre	Falafels au curcuma	Purée de pommes de terre et chou-fleur	Boullgour et brocolis
Fromage	Yaourt fruité BIO	Saint-Paulin	Fromage à tartiner	Bleu d'Auvergne à la coupe AOP	Flan vanille
Desserts	Tarte coco	Fruit de saison BIO	Banane	Petit suisse sucré BIO	Fruit de saison BIO
Alternative sans porc					Rôti de volaille sauce brune
Alternative végétarienne	Riz thaï sauté aux légumes	Œufs durs	Falafels au curcuma	Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage	Emincé végétal sauce brune



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

23 au 27 juin 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts BIO à l'échalote

Salade de courgettes féta

Macédoine de légumes

Salade verte BIO

Salade de carottes vinaigrette BIO

Plats chauds

Merguez

Filet de poisson MSC sauce curry

Tarte tomate et chèvre

Lasagnes bolognaise

Sauté de volaille façon bouchée à la reine

Semoule et légumes à couscous

Pommes vapeurs et brocolis

Riz

Fromage

Camembert

Yaourt aromatisé

Fromage ail et fines herbes

Tomme noire

Mimolette à la coupe

Desserts

Tarte au fromage blanc locale

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Compote de fruits

Crème dessert chocolat

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Saucisse végétale

Quenelles sauce curry



Lasagnes de légumes grillés

Quenelles façon bouchée à la reine



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

30/06 au 4 juillet 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU FROID

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Salade de chou chinois	Concombre à la crème	Œuf mayonnaise	Salade de betterave
Plats chauds	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dès de jambon)	Emincé de volaille sauce barbecue	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Risotto crémeux et trio de légumes	Filet de poisson meunière sauce citronnée
		Boulgour et haricots verts à l'ail	Pâtes et aubergines grillées		Blé et épinards à la crème
Fromage	Samos	Yaourt aromatisé BIO	Emmental râpé BIO	Ortolan à la coupe	Fromage à tartiner BIO
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Tarte aux pommes	Compote de fruit	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille
Alternative sans porc	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dès de volaille)				
Alternative végétarienne	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et lentilles)	Emincé végétal sauce barbecue	Omlette sauce napolitaine		Nuggets au fromage



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