



Menus de la semaine

01 au 05 septembre 2025

la tribu des
Petits Chefs

C'EST LA RENTREE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Melon	Céleris remoulade	Salade de concombres à la bulgare
Plats chauds	Lasagnes aux légumes	<i>Filet de poisson MSC pané sauce remoulade</i>	Sauté de porc sauce basquaise	Chili con carne	Emincé de volaille à la crème et champignon
		Blé et poêlée de courgettes aux herbes	Boulgour et brocolis à l'ail	<i>Riz BIO</i>	<i>Pâtes et petits pois BIO</i>
Fromage	<i>Gouda BIO</i>	Rondelé ail et fines herbes	Fraidou	Tomme grise	Mimolette
Desserts	Brownie	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Compote de fruit BIO</i>	Fruit de saison	Compote de fruit
Alternative sans porc			Sauté de volaille sauce basquaise		
Alternative végétarienne		Pané au fromage sauce remoulade	Emincé végétal sauce basquaise	Chili végétarien	Omelette



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

08 au 12 septembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de tomates maïs	Carottes râpées	<i>Betteraves vinaigrette moutarde BIO</i>	Salade verte
Plats chauds	Raviolis aux saumon, sauce crème	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson	Steak haché sauce champignon	Pâtes à la bolognaise
		<i>Purée de de pommes de terre, carottes BIO</i>	Pâtes et épinards à la crème	Pommes de terre persillées et haricots verts à l'ail	
Fromage	Emmental râpé	Kiri	Bûche de chèvre	Coulommiers	Yaourt sucré
Desserts	<i>Compote de fruits BIO</i>	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes	<i>Fruits de saison BIO</i>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Raviolis aux légumes, sauce crème	Croustillant au fromage	Nuggets de blé	Falafels sauce champignon	Pâtes à la bolognaise aux lentilles



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 septembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

REPAS ALLEMAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge local	Salade iceberg	Macédoine	Salade de chou blanc	Salade d'haricots verts
Plats chauds	Jambon blanc qualité supérieur	Parmentier végétarien, purée pommes de terre patate douce et égréné végétal	Sauté de volaille sauce diable	Escalope de dinde viennoise, citron	Mijoté de bœuf, sauce brune
	Pommes de terre sautées, Bibelskaes		Riz et carottes braisées	Speatzles et poêlée de carottes	Pâtes et chou-fleur persillés BIO
Fromage	Munster AOP	Tartare	Les fripons	Edam BIO	Camembert BIO
Desserts	Streussel local	Fruit de saison BIO	Banane BIO	Tarte Linz locale	Fruit de saison
Alternative sans porc	Jambon de volaille				
Alternative végétarienne	Beignets de légumes		Emincé végétal sauce diable	Pané de blé pané, citron	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)



Menus de la semaine

22 au 26 septembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

C'EST L'AUTOMNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de carottes râpées
locale aux pommes

Salade de chou blanc

Salade d'haricots verts

Salade de blé aux légumes

Betteraves vinaigrette

Plats
chauds

Sauté de volaille sauce
forestière

Merguez

Mijoté de bœuf VBF sauce au
thym

Lentilles aux pommes de terre
et carottes

Curry de poisson au lait de coco

Pommes de terre et cube de
butternut persillés BIO

Semoule et légumes tajine aux
abricots

Puré de potiron

Riz et brocolis

Fromage

Emmental

Yaourt sucré BIO

Bleu d'Auvergne AOP

Camembert BIO

Kiri

Desserts

Tarte aux poires

Salade de fruit frais

Compote de fruit

Yaourt aromatisé local

Fruits de saison BIO

Alternative
sans porc

Alternative
végétarienne

Quenelles natures sauce forestière

Falafels

Palet de légumes, sauce au thym

Curry de pois chiche au lait de coco



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

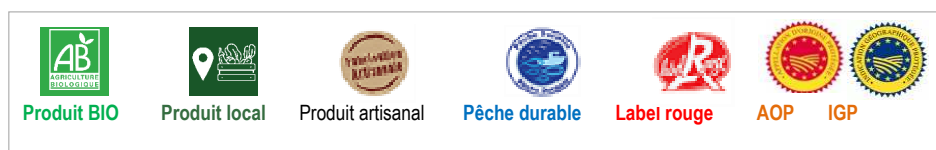


Menus de la semaine

29/09 au 03 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de chou rouge local	Salade verte BIO	Salade de coleslaw BIO	Salade de radis
Plats chauds	Saucisse fumée	Gratin de pommes de terre, poireaux munster	Lasagne de bœuf	Filet de poisson sauce citronnée	Sauté de bœuf VBF aux petits oignons
	Potée de chou vert, pommes de terre, carottes			Riz et trio de légumes	Flageolets et petits légumes
Fromage	Ortolan BIO	Fromage blanc local aux fruits	Fraidou	Brie à la coupe	Fromage ail et fines herbes
Desserts	Flan vanille	Fruit de saison BIO	Yaourt aux fruit	Crêpe sucrée	Fruits de saison BIO
Alternative sans porc	Saucisse de volaille				
Alternative végétarienne	Saucisse végétale		Lasagnes aux légumes	Riz façon risotto crémeux aux trio de légumes	Galette végétales sauce aux petits oignons



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

06 au 10 octobre 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz		Céleri rémoulade	Betteraves aux maïs	Potage de légumes
Plats chauds	<i>Filet de poisson MSC, sauce tomate</i>		<i>Rôti de porc VPF aux pruneaux</i>	<i>Bœuf VBF bourguignon</i>	Œufs brouillés au fromage
	Purée patate douce et potiron		<i>Spaetzles et haricots verts BIO</i>	<i>Coquillettes BIO et champignons</i>	Pommes de terre et épinards
Fromage	<i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i>		Chèvre	<i>Cantal à la coupe AOP</i>	<i>Petits suisse aromatisé BIO</i>
Desserts	<i>Fruit de saison BIO</i>		Flan vanille	Fruit de saison	Pommes cuites
Alternative sans porc			Emincé de volaille aux pruneaux		
Alternative végétarienne	Crêpes à l'emmental		Feuilleté aux légumes	Gratin de coquillettes et champignons, 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

13 au 17 octobre 2025

la tribu des
Petits Chefs

REPAS AMERICAIN
(ETATS-UNIS)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de céleri BIO	Salade coleslaw	Salade verte aux dès de fromage	Salade d'endives
Plats chauds	Emincé de bœuf VBF au paprika	Veau morengo	Mac and cheese (gratin de macaroni au cheddar)	Tarte saumon épinard	Saucisse de Strasbourg
	Pâtes et chou de Bruxelles	Semoule et brunoise de légumes			Choucroute
Fromage	Tomme noire	Brie à la coupe	Gouda BIO	Yaourt sucré BIO	Munster AOP
Desserts	Fruit de saison BIO	Compote de fruit	Brownie	Salade de fruits	Fruits de saison BIO
Alternative sans porc					Saucisse de volaille
Alternative végétarienne	Beignets de légumes	Omelette à la sauce tomate		Tarte aux légumes	Saucisse végétale



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

20 au 24 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de choux BIO	Salade verte vinaigrette	Salade verte aux croutons BIO	Macédoine	Potage de légumes
Plats chauds	Steak sauce chasseur	Dos de cabillaud MSC sauce aurore	Chili végétarien	Sauté de porc VPF au jus	Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches
	Pâtes et haricots verts	Purée de pommes de terre, céleri BIO	Riz	Spaetzles et chou rouge aux pommes	Blé et carottes BIO
Fromage	Samos	Emmental	Fromage blanc sucré BIO	Fraidou	Saint-Nectaire à la coupe AOP
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Compote de fruits	Petit suisse sucré	Beignet au chocolat
Alternative sans porc				Sauté de volaille au jus	
Alternative végétarienne	Crêpes aux champignons	Parmentier de légumes et égréné végétal		Tortellinis aux légumes	Emincé végétal sauce aux herbes fraîches



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)





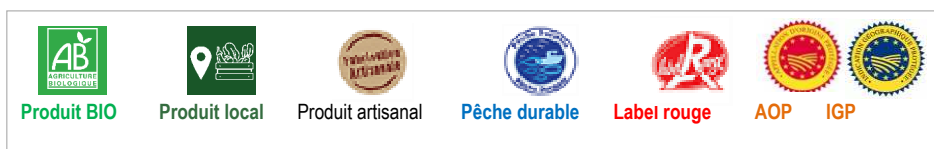
Menus de la semaine

27 au 31 octobre 2025

la tribu des
Petits Chefs

HALLOWEEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge local	Potage de légumes	Salade d'endives aux pommes	Salade de carottes BIO	Velouté de butternut
Plats chauds	Pilons de poulet sauce barbecue	Veau sauce champignons	Kassler fumé VPF	Tortellini ricotta épinards, sauce crème	Sauté de veau au paprika
	Potatoes et brocolis à l'ail	Pâtes et fondue de poireaux	Lentilles aux carottes au jus		Purée pommes de terre et potiron BIO
Fromage	Chanteneige	Emmental BIO	Munster AOP	Ortolan	Mimolette
Desserts	Fruit de saison BIO	Petit suisse fruité	Fruits de saison BIO	Crème dessert	Carot cake
Alternative sans porc			Jambon de volaille		
Alternative végétarienne	Saucisse végétale	Quenelles sauce champignons	Galette végétale		Falafels sauce paprika



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