



# Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

la tribu des  
Petits Chefs

EPIPHANIE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Potage de légumes	Salade de céleri	<b>Carottes râpées locales</b>	<b>Salade verte BIO aux dés de fromage</b>
<b>Plats chauds</b>	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	<b>Filet de poisson MSC gratiné</b>	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives
<b>Fromage</b>	Coulommiers	Cœur de blé et ratatouille	<b>Spatzle et trio de légumes BIO</b>	Patate douce et carottes
<b>Desserts</b>	Flan BIO	<b>Emmental BIO</b>	Gouda	<b>Cantal AOP</b>
<b>Alternative sans porc</b>		Brioche des rois	Banane	Pomme
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Goûters</b>		Pané fromager	Quenelles végétariennes sauce chasseur	Palet de légumes



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 de légumes BIO	Salade de carottes BIO	Champignons à la grecque
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		Mimolette	Saint-Paulin	Tomme	Yaourt local aux fruits	Fromage à tartiner
Desserts		Pychki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine	Compote	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
<b>Entrée</b>	Salade de chou blanc	Salade de betteraves	<b>Salade de carottes BIO</b>	Potage de légumes	<b>Laitue BIO aux dés de fromage</b>
<b>Plats chauds</b>	<b>Beaufilet de colin MSC sauce moutarde</b>	Pâtes à la carbonara aux lardons	Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence	<b>Mijoté de bœuf VBF sauce aux champignons</b>	Quiche aux poireaux
<b>Fromage</b>	Riz et fondue de poireaux	Pont-l'Evêque	Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Spätzle et cubes de potiron	
<b>Desserts</b>	Ananas	Ortolan	Fromage ail et fines herbes	Bûche de chèvre	<b>Camembert AOP</b>
<b>Alternative sans porc</b>		<b>Crème dessert au chocolat BIO</b>	Compote	<b>Orange BIO</b>	Riz au lait
<b>Alternative végétarienne</b>	Galette végétarienne	Pâtes à la carbonara végétarienne	Gratin de blé à la sauce tomate poêlée de légumes et fromage	Emincé végétal sauce aux champignons	
<b>Goûters</b>					



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

<b>Entrée</b>	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade de carottes	Duo de choux locaux	Potage de légumes
<b>Plats chauds</b>	Œuf dur sauce béchamel	Knack, moutarde	Sauté de volaille aux poivrons	<b>Beaufilet de colin MSC sauce provençale</b>	<b>Steak haché de bœuf VBF, ketchup</b>
<b>Pâtes BIO et chou-fleur</b>	Pomme de terre vapeur, choucroute		Riz	Semoule aux petits légumes	<b>Frites et petits-pois BIO</b>
<b>Fromage</b>	<b>Livarot AOP</b>	<b>Munster AOP</b>	<b>Cantal AOP</b>	Gouda	Fromage blanc sucré
<b>Desserts</b>	<b>Flan local</b>	Tarte Streusel aux pommes	<b>Banane BIO</b>	<b>Kiwi BIO</b>	Pomme
<b>Alternative sans porc</b>		Saucisse de volaille, moutarde			
<b>Alternative végétarienne</b>		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 de légumes	Salade de céleri	
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	
Fromage	Coulommiers	Riz et haricots beurre	Carré de l'Est	Fromage blanc local	Brie AOP	Pommes de terre et brocolis
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait		Compote	Clémentine BIO	Fromage à tartiner BIO
Alternative sans porc						Poire
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne		Pané végétarien, sauce fromage blanc

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 2026



La tribu des  
Petits Chefs

## MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de haricots verts

Potage de légumes

*Salade verte BIO aux dés de fromage*

Salade de carottes

Macédoine mayonnaise

Plats chauds

Poulet sauce curry

Gratin de spätzle aux lardons

Tarte saumon ciboulette

Pâtes à la bolognaise

*Omelette BIO sauce tomate*

Riz et julienne de légumes

Bûche de chèvre

*Petit-suisse sucré BIO*

Tomme

Emmental râpé

Saint Nectaire

Fromage

*Orange BIO*

Compote

Banane

Yaourt à boire

Desserts

*Alternative sans porc*

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

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

16 au 20 février 2026

La tribu des  
Petits Chefs

MENU BRESILIEN	MARDI GRAS	NOUVEL AN CHINOIS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Salade de cœurs de palmier, maïs et dés de fromage	Salade arlequin	Potage de légumes	Champignons à la grecque	Salade asiatique	
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	Petit-suisse aromatisé	Purée pommes de terre potiron BIO	Emmental	Boulgour et épinards sauce béchamel	Nouilles chinoises aux petits légumes	
Desserts	Ananas	Beignet	Saint-Paulin	Fromage à tartiner	Gouda BIO	
Alternative sans porc				Pomme BIO	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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade d'endives	Potage	Salade verte BIO aux croûtons	Coleslaw BIO	Carottes râpées locales
<b>Plats chauds</b>	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
<b>Fromage</b>	Camembert AOP	Brie AOP	Emmental	Yaourt local aromatisé	Fromage à tartiner
<b>Desserts</b>	Compote BIO	Gâteau basque	Crème dessert	Kiwi	Clémentine BIO
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	Galette végétarienne
<b>Goûters</b>					



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)