



# Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

la tribu des  
Petits Chefs



EPIPHANIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de céleri	Carottes râpées locales	Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade de chou blanc BIO
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Filet de poisson MSC gratiné	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives	Boulettes de bœuf VBF sauce aux petits oignons
Fromage	Coulommiers	Emmental BIO	Gouda	Cantal AOP	Saint-Nectaire
Desserts	Flan BIO	Brioche des rois	Banane	Pomme	Compote de fruits BIO
Alternative sans porc				Sauté de poulet aux olives	
Alternative végétarienne		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 : 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

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	Lasagnes au saumon	Œufs brouillés	Cordon bleu de volaille, ketchup	Kassler au jus
	Purée pomme de terre, carottes BIO		Blé et épinards à la crème	Potatoes et haricots verts	Lentilles et carottes
Fromage	Mimolette	Saint-Paulin	Tomme	Yaourt local aux fruits	Fromage à tartiner
Desserts	Pyckki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine	Compote	Poire BIO
Alternative sans porc					Emincé de volaille au jus
Alternative végétarienne					Galette végétarienne

Goûters					



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



La tribu des  
Petits Chefs

## MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou blanc	Salade de betteraves	Salade de carottes BIO	Potage de légumes	Laitue BIO aux dés de fromage
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
	Riz et fondue de poireaux		Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Spätzle et cubes de potiron	
Fromage	Pont-l'Evêque	Ortolan	Fromage ail et fines herbes	Bûche de chèvre	Camembert AOP
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

Duo de choux locaux

Potage de légumes

Plats  
chauds

Oeuf 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

Livarot AOP

Munster AOP

Cantal AOP

Gouda

Fromage blanc sucré

Desserts

Flan local

Tarte Streussel aux pommes

Banane BIO

Kiwi BIO

Pomme

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

la tribu des  
Petits Chefs



	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
		Riz et haricots beurre			Pommes de terre et brocolis
Fromage	Coulommiers	Carré de l'Est	Fromage blanc local	Brie AOP	Fromage à tartiner BIO
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait	Compote	Clémentine BIO	Poire
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne	Pané végétarien, sauce fromage blanc
Goûters					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



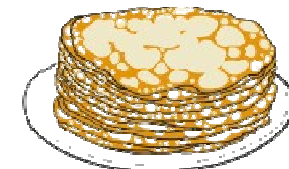
Label rouge



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

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				Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes
Fromage	Bûche de chèvre	Petit-suisse sucré BIO	Tomme	Emmental râpé	Saint Nectaire
Desserts	Orange BIO	Compote	Banane	Yaourt à boire	Muffin au chocolat
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	
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

16 au 20 février 2026

La tribu des  
Petits Chefs

	MENU BRÉSILIEN	MARDI GRAS			NOUVEL AN CHINOIS
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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		Boullgour et épinards sauce béchamel	Nouilles chinoises aux petits légumes
Desserts	Ananas	Emmental	Saint-Paulin	Fromage à tartiner	Gouda BIO
		Beignet	Yaourt BIO sucré	Pomme BIO	Litchi au sirop
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Galinhada végétarien	Emincé végétal en daube		Œuf dur	Nems aux légumes
Gourmandises					





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
Entrée	Salade d'endives	Potage	Salade verte <b>BIO</b> aux croûtons	Coleslaw <b>BIO</b>	Carottes râpées locales
Plats chauds	Falafels sauce orientale	Beaufilet de colin <b>MSC</b> gratiné	Quiche lorraine	Tranche de bœuf <b>VBF</b> sauce brune	Paupiette de dinde sauce crème
	Semoule et duo de carottes	Blé et ratatouille <b>BIO</b>	Quiche aux légumes	Potatoes et poêlée de légumes	Riz et haricots verts
Fromage	Camembert <b>AOP</b>	Brie <b>AOP</b>	Emmental	Yaourt local aromatisé	Fromage à tartiner
Desserts	Compote <b>BIO</b>	Gâteau basque	Crème dessert	Kiwi	Clémentine <b>BIO</b>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	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)