



Menus de la semaine

03 au 07 novembre 2025

la tribu des
Petits Chefs

REPAS PORTUGAIS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de légumes		<i>Carottes râpées locales</i>		
Plats chauds	Bœuf bourguignon	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Sauté de porc sauce dijonnaise	Beignets de calamar à la romaine	Emincé de poulet sauce chasseur
	Spaetzle et haricots verts à l'ail		<i>Purée pomme de terre, potiron BIO</i>	Riz et ratatouille	Pâtes et chou-fleur persillé
Fromage		<i>Brie BIO</i>		<i>Tomme BIO</i>	<i>Camembert AOP</i>
Desserts	<i>Flan nappé caramel BIO</i>	Compote de fruits	<i>Orange BIO</i>	Pasteis de Nata	<i>Banane BIO</i>
Alternative sans porc			Emincé de poulet sauce dijonnaise		
Alternative végétarienne	Moussaka végétarienne		Croustillant au fromage	Tortilla végétarienne et ratatouille	Emincé végétarien sauce chasseur
Goûters	Galette bretonne	Biscuit aux céréales	Confiture	Paillolines	Jus de fruits
	Poire	Pomme	<i>Pain local</i>	Kiwi	Medelon aux pépites de chocolat



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

10 au 14 novembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue BIO aux dés de fromage		Potage de légumes		Salade de champignons
Plats chauds	Cubes de poisson sauce curry coco Cubes de patate douce et carottes		Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue Pommes de terre et brocolis persillés		Gratin de pâtes, ratatouille et fromage râpé BIO
Fromage					
Desserts	Fromage blanc local aux pépites de chocolat		Clémentine BIO		Raisin
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Pois chiches sauce curry coco		Galette de légumes à la mozzarella		
Goûters	Brioche à la noisette locale		Compote de fruits	Pomme	Madeleine
			Roulé à la fraise	Petit-beurre	Kiwi



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

17 au 21 novembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

REPAS ASIATIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou blanc BIO	Salade de céleri rémoulade BIO	Potage de légumes BIO	Macédoine mayonnaise	Salade thaï
Plats chauds	Sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	Risotto poireaux champignons	Beaufilet de colin MSC sauce provençale	Emincé de poulet sauce paprika	Sauté de porc BIO sauce caramel
	Coquillettes et petits-pois aux oignons		Boulgour et brunoise de légumes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Riz façon cantonnais
Fromage					
Desserts	Poire	Clafoutis aux cerises	Clémentine	Fromage blanc aromatisé	Kiwi BIO
Alternative sans porc					Sauté de volaille sauce caramel
Alternative végétarienne	Emincé végétal sauce stroganoff		Boulettes végétariennes sauce provençale	Quenelles végétariennes sauce paprika	Nems de légumes
Goûters	Semoule au lait	Banane	Fromage à tartiner	Sablé au chocolat	Marguerite aux pépites de chocolat locale
	Sablé breton	Gâteau moelleux	Pain de seigle local	Pomelo	



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

24 au 28 novembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de carottes **BIO**

Potage de légumes

Salade verte **BIO** aux
croûtons

Plats
chauds

Dahl de lentilles à l'indienne

Colin MSC pané sauce
fromage blanc citron

Rôti de porc jus aux herbes

Blanquette de dinde

Daube de bœuf VBF aux
olives

Fromage

Potatoes et haricots verts à l'ail

Spaetzle et chou-fleur à la
crème

Riz et carottes au persil et
échalotes

Gnocchis aux petits légumes

Desserts

Crème dessert

Banane BIO

Tarte aux poires

Compote de fruits BIO

Pomme BIO

Alternative
sans porc



Rôti de dinde jus aux herbes

Alternative
végétarienne

Bouchées de blé panées sauce
fromage blanc citron

Galette végétarienne

Emincé végétal sauce blanquette

Gratin de gnocchis

Gâteaux

Madeleine marbrée

Lait

Biscuit fourré chocolat

Cake marbré local

Speculoos

Petit-suisse aux fruits

Céréales au miel

Clémentine

Banane



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)

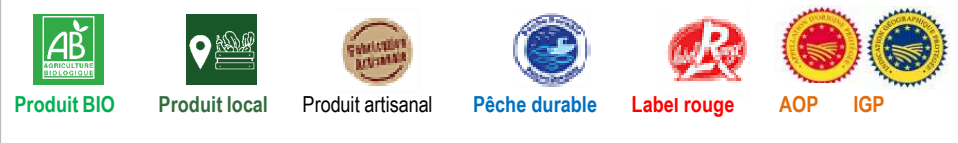
Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



la tribu des
Petits Chefs
SAINT-NICOLAS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Velouté de légumes	Salade de carottes BIO vinaigrette au citron	Salade de blé
Plats chauds	Pâtes à la bolognaise	Paupiette de dinde sauce champignons	Beaufilet de colin MSC sauce citron	Tartiflette aux lardons	Croustillant au fromage
		Purée pomme de terre, céleri	Semoule et fondue de poireaux		Gratin de blettes
Fromage	Emmental râpé BIO	Tomme BIO			
Desserts	Flan local	Compote de fruits	Poire BIO	Kaki	Mannele
Alternative sans porc				Tartiflette au jambon de volaille	
Alternative végétarienne	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Hachis végétarien	Galette végétarienne	Tartiflette végétarienne	
Goûters	Biscuit aux céréales	Brownie	Pain local	Gaufrette vanille	Chinois local
	Raisin	Yaourt sucré	Brie AOP à la coupe	Orange	



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

08 au 12 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

MENU DES ENFANTS

MENU LAPONIE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de chou blanc BIO	Velouté de légumes BIO	Salade de carottes aux pommes BIO	Salade verte	
Plats chauds	Boulettes de bœuf VBF	Lohikeitto (poisson à la finlandaise sauce crème aneth)	Emincé de poulet sauce miel & épices	Tarte aux légumes BIO	
	Semoule et légumes à couscous	Carottes et pomme de terre	Riz à l'indienne et julienne de légumes		
Fromage				Petit-suisse aux fruits	
Desserts	Salade de fruits	Tarte aux myrtilles	Compote de fruits		
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Falafels	Quenelles végétariennes sauce crème aneth	Emincé végétarien sauce miel & épices		
Goûters	Chocolat au lait	Fromage blanc sucré	Pain au lait	Yaourt local aux fruits	Kaki
	Pain local	Gâteau fourré	Clémentine	Moelleux au citron	Galette pur beurre



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 décembre 2025

La tribu des
Petits Chefs

MENU DE NOEL

REPAS REUNIONNAIS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Carottes râpées locales
vinaigrette à l'orange

Potage de légumes

Achard de légumes BIO

Plats
chauds

Filet de poulet sauce tandoori

Teddy cheese BIO sauce
tomate

Beaufilet de colin MSC sauce
moutarde

Rougail saucisse

Lentilles BIO et haricots
beurre

Blé doré et brunoise de
légumes

Riz créole

Fromage

Coulommiers

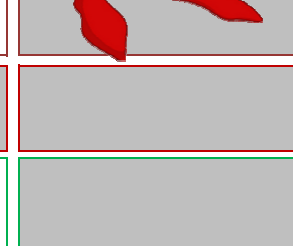
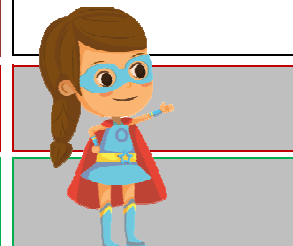
Yaourt local aux fruits

Fromage blanc BIO sucré

Ananas

Desserts

Poire



Alternative
sans porc

Rougail aux saucisses de volaille

Alternative
végétarienne

Galette de légumes façon ratatouille

Boulettes végétariennes sauce
moutarde

Rougail aux saucisses végétales

Goûters

Gaufre de Liège

Mini cake aux pépites de
chocolat

Yaourt aromatisé

Brioche Strasbourgeoise
locale

Sablé breton

Compote de fruits

Kiwi

Biscuit aux céréales

Jus de fruits



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 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Velouté de légumes BIO	Salade verte et croûtons		
Plats chauds	Emincé de poulet sauce provençale	Spaghettis carbonara aux lardons	Feuilleté aux légumes		
	Boulgour et butternut				
Fromage	Munster AOP				
Desserts	Banane BIO	Gâteau au chocolat	Pomme au four		
Alternative sans porc		Spaghettis carbonara au jambon de volaille			
Alternative végétarienne	Omelette sauce provençale	Spaghettis carbonara aux champignons			
Goûters	Pain local	Pain au lait	Riz au lait		
	Fromage à tartiner	Orange	Barre bretonne		



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

29 décembre au 2 janvier 2026



La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de carottes râpées locales				Duo de choux locaux
Plats chauds	Lasagnes bolognaise	Rôti de dinde sauce romarin	Filet de colin d'Alaska meunière au citron		Œuf dur à la florentine
Fromage		Boulgour BIO et julienne de légumes	Purée pomme de terre, poireaux		Blé doré et chou-fleur persillé
Desserts		Fromage à tartiner	Petit-suisse BIO sucré		
	Clémentine BIO	Compote de fruits	Donut		Orange BIO
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Lasagnes aux légumes	Palet de légumes	Escalope de blé panée au citron		
Goûters	Banane	Lait	Cake local		Laitage
	Moelleux au chocolat	Céréales au chocolat			Madeleine



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)