



# Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

la tribu des  
Petits Chefs



EPIPHANIE

REPAS ANTI-GASPI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes			Salade verte <i>BIO</i> aux dés de fromage	Salade de chou blanc <i>BIO</i>
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Filet de poisson <i>MSC</i> gratiné	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives	Boulettes de bœuf <i>VBF</i> sauce aux petits oignons
Fromage		Cœur de blé et ratatouille	Spatzle et trio de légumes <i>BIO</i>	Patate douce et carottes	Riz et petits-pois
Desserts	Flan <i>BIO</i>	Emmental <i>BIO</i>	Gouda		
Alternative sans porc	Brioche des rois		Banane	Pomme	Compote de fruits <i>BIO</i>
Alternative végétarienne				Sauté de poulet aux olives	
		Pané fromager	Quenelles végétariennes sauce chasseur	Palet de légumes	Boulettes végétariennes sauce aux petits oignons
Goûters	Chocolat	Clémentine	Pain au lait	Laitage	Kaki



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

La tribu des  
Petits Chefs

	MENU RUSSE		REPAS ANTI-GASPI		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	Potage de légumes BIO	Salade de carottes BIO	
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				Yaourt local aux fruits	Fromage à tartiner
Desserts	Pyhki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine		Poire BIO
Alternative sans porc					Emincé de volaille au jus
Alternative végétarienne				Cordon bleu végétarien, ketchup	Galette végétarienne
Goûters	Banane	Orange	Pancake	Gâteau moelleux	Laitage



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			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			
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	Laitage	Pomme	Biscuit aux céréales	Gâteau moelleux	Clémentine



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

## REPAS ANTI-GASPI

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de champignons

Salade verte BIO

Salade de carottes

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

Gouda

Fromage blanc sucré

Desserts

Flan local

Gâteau d'anniversaire (tarte  
Streussel aux pommes)

Banane BIO

Kiwi BIO

Alternative  
sans porc

Saucisse de volaille, moutarde

Alternative  
végétarienne

Saucisse végétale, moutarde

Emincé végétal aux poivrons

Falafels sauce provençale

Nuggets végétariennes, ketchup

Goûters

Chocolat

Poire

Yaourt à boire

Biscuit

Orange



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	REPAS ANTI-GASPI			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte BIO	Salade de carottes BIO	Salade de betteraves BIO au maïs	Potage de légumes	
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		Riz et haricots beurre			Pommes de terre et brocolis
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait	Fromage blanc local	Clémentine BIO	Fromage à tartiner BIO
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne	Pané végétarien, sauce fromage blanc
Gourmandises	Banane	Kiwi	Gâteau moelleux	Madelon	Laitage



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

## REPAS ANTI-GASPI

## MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage de légumes

Salade verte **BIO** aux dés de fromage

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**

Emmental râpé

Desserts

**Orange BIO**

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

**Yaourt local**

Pomme

Biscuit

Clémentine

Laitage



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 ET REPAS ANTI-GASPI

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

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

Ananas

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

Chocolat

Orange

Poire

Biscuit moelleux

Laitage



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)

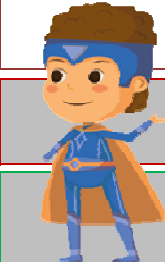


# Menus de la semaine

23 au 27 février 2026



REPAS ANTI-GASPI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage	Salade verte <b>BIO</b> aux croûtons	Coleslaw <b>BIO</b>	
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>				Fromage à tartiner
Desserts	Compote <b>BIO</b>	Gâteau d'anniversaire (gâteau basque)	Crème dessert	Kiwi	Clémentine <b>BIO</b>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Palet fromager	Quiche aux légumes	Omelette	Galette végétarienne
Goûters	Laitage	Banane	Ananas	Madeleine	Sablé au 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)