



Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

La tribu des
Petits Chefs

REPAS ANTI-GASPI

EPIPHANIE					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Potage de légumes			Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade de chou blanc BIO
Plats chauds	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	Emincé de volaille sauce chasseur	Sauté de porc aux olives	<i>Boulettes de bœuf VBF sauce aux petits oignons</i>
Fromage		Cœur de blé et ratatouille	<i>Spatzle et trio de légumes BIO</i>	Patate douce et carottes	Riz et petits-pois
Desserts	Flan BIO	<i>Emmental BIO</i>	Gouda	Pomme	<i>Compote de fruits BIO</i>
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

Coûters	Chocolat	Clémentine	Pain au lait	Laitage	Kaki



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	
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					Yaourt local aux fruits	Fromage à tartiner
Desserts		Pychki (donut au sucre)	Yaourt sucré	Clémentine		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
Coûters						
		Banane	Orange	Pancake	Gâteau 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

19 au 23 janvier 2026



MENU DES ENFANTS ET ANTI-GASPI

Lundi

Entrée

Plats chauds

Fromage

Desserts

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Goûters

Mardi

Beaufilet de colin MSC sauce moutarde

Riz et fondue de poireaux

Pont-l'Evêque

Ananas

Pâtes à la carbonara aux lardons

Ortolan

Crème dessert au chocolat BIO

Pâtes à la carbonara au jambon de volaille

Galette végétarienne

Mercredi

Salade de carottes BIO

Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence

Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes

Compote

Gratin de blé à la sauce tomate poêlée de légumes et fromage

Jeudi

Potage de légumes

Mijoté de bœuf VBF sauce aux champignons

Spätzle et cubes de potiron

Orange BIO

Emincé végétal sauce aux champignons

Vendredi

Laitue BIO aux dés de fromage

Quiche aux poireaux

Riz au lait



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

REPAS ANTI-GASPI

		MENU ALSACIEN				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade de carottes		Potage de légumes
Plats chauds		Œuf dur sauce béchamel	Knack, moutarde	Sauté de volaille aux poivrons	<i>Beaufilet de colin MSC sauce provençale</i>	<i>Steak haché de bœuf VBF, ketchup</i>
Pâtes BIO et chou-fleur			Pomme de terre vapeur, choucroute	Riz	Semoule aux petits légumes	<i>Frites et petits-pois BIO</i>
Fromage					Gouda	Fromage blanc sucré
Desserts		<i>Flan local</i>	Gâteau d'anniversaire (tarte Streussel aux pommes)	<i>Banane BIO</i>	<i>Kiwi BIO</i>	
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



		CHANDELEUR	REPAS ANTI-GASPI	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Lundi	Mardi			
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		
Fromage		Riz et haricots beurre				
Desserts	Crêpe au sucre	Semoule au lait		Clémentine BIO		
Alternative sans porc						
Alternative végétarienne	Crêpe aux champignons	Quenelles façon bouchées à la reine		Moussaka végétarienne	Poire	

Couleurs	Banane	Kiwi	Gâteau moelleux	Madelon	Laitage



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable

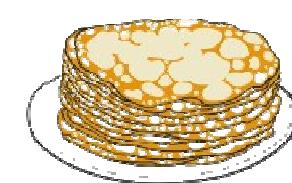


Label rouge



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								
Plats chauds		Poulet sauce curry	Gratin de spätzle aux lardons	Salade verte BIO aux dés de fromage	Pâtes à la bolognaise	Omelette BIO sauce tomate		
Fromage		Riz et julienne de légumes	Bûche de chèvre	Petit-suisse sucré BIO	Emmental râpé	Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes		
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			
Coûters		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 BRESILIEN		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		Purée pommes de terre potiron BIO		Boulgour et épinards sauce béchamel			Nouilles chinoises aux petits légumes		
Desserts	Ananas	Beignet	Yaourt BIO sucré	Pomme BIO			Gouda BIO	Litchi au sirop	
Alternative sans porc									
Alternative végétarienne	Galinhada végétarien	Emincé végétal en daube		Œuf dur				Nems aux légumes	
Coûters	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

La tribu des
Petits Chefs
REPAS ANTI-GASPI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plats chauds	Falafels sauce orientale Semoule et duo de carottes	Potage <i>Beaufilet de colin MSC gratiné</i>	Salade verte BIO aux croûtons Quiche lorraine	Coleslaw BIO <i>Tranche de bœuf VBF sauce brune</i>	Paupiette de dinde sauce crème
Fromage	<i>Camembert AOP</i>	<i>Blé et ratatouille BIO</i>	Quiche aux légumes	Potatoes et poêlée de légumes	Riz et haricots verts
Desserts	Compote BIO	Gâteau d'anniversaire (gâteau basque)	Crème dessert	Kiwi	Fromage à tartiner <i>Clémentine BIO</i>
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)