



Menus de la semaine

05 au 09 janvier 2026

la tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Betteraves vinaigrette
Plats chauds	Lasagnes ricotta épinards	Omelette sauce tomate	Hachis parmentier	Pâtes à la bolognaise	Emincé de poulet sauce chasseur
		Pâtes			Riz à la provençale
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Desserts	Fruit de saison	Galette des rois aux pommes	Compote	Biscuit	Fruit de saison
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne			Hachis parmentier végétarien	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Nuggets végétariens
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

La tribu des
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Taboulé	Coleslaw	Potage	Salade verte
Plats chauds	Falafels BIO sauce orientale	Sauté de dinde	Esclope de volaille sauce brune	Fricassé de colin sauce crème	Moussaka végétarienne
	Pâtes aux légumes	Pommes duchesse	Pommes sourire	Coquillettes BIO	
Fromage	Fromage à tartiner	Fromage	Samos	Fromage	Fromage
Desserts	Flan vanille	Fruit	Yaourt aromatisé	Compote	Fruit
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Crêpe au fromage	Boulettes végétariennes	Omelette	
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)