

# Menus de la semaine

04 au 08 aout 2025



La tribu des  
Petits Chefs



REPAS FROID

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Tomate balsamique	Radis à la croque au sel	Salade de carottes ciboulette	Feuilleté au fromage	Salade de céleri au cumin
Plats chauds	Boulettes d'agneau sauce tajine abricots	Salade de pâtes aux dès d'emmental et crudités	Quiche Lorraine	<b>Beaufilet de colin MSC sauce estragon</b>	Emincé de volaille sauce tomate
	Semoule et légumes tajine			Riz façon pilaf et champignons persillés	Penne et julienne de légumes
Fromage	Kiri crème	Flan vanille	Coulommiers	Boursin ail et fines herbes	<b>Saint Paulin BIO à la coupe</b>
Desserts	Flan pâtissier	<b>Fruit de saison BIO</b>	Fruit de saison	<b>Fruit de saison BIO</b>	Melon
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne				Artellini épinards ricotta	Lentilles à la sauce tomate
Goûters	Gaufrette	Lait	Biscuit fourré	Pain au lait	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Céréales	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Mini roulé abricot



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