



# Menus de la semaine

28 au 01 aout 2025



La tribu des  
Petits Chefs

## FINGER FOOD

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Concombres **BIO** vinaigrette

Tomates cerises

Radis rondelles vinaigrette

**Salade verte BIO**

Salade arlequin au curry (maïs, petits pois, tomate)

Plats  
chauds

Boulettes de bœuf sauce napolitaine

Mozzarella sticks et ketchup

**Beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale**

Lasagne bolognaise

Rôti de porc sauce aigre douce

Semoule et poêlée de légumes d'été

Potatoes

Gratin Dauphinois et haricots plats

Riz aux petits légumes

Fromage

Saint Paulin

Yaourt à boire

**Tomme au fenugrec locale**

**Brie Meaux AOP**

**Fromage à tartiner BIO**

Desserts

Ananas au sirop

Pastèque

**Fruit de saison BIO**

Crème dessert vanille

Crumble aux pommes

Alternative  
sans porc

Alternative  
végétarienne

Boulettes de lentilles sauce napolitaine

Galette de légumes au fromage

Lasagne aux légumes

Gâteaux

Petit suisse sucré

Crêpe sucrée

Quatre quarts individuels

Biscuits sablé du Nord

Spéculos

Brioche tressée

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison



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