



Menus de la semaine

07 au 11 juillet 2025

La tribu des
Petits Chefs

REPAS FROID

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Melon	Salade de carottes râpées	Salade de maïs BIO et tomates	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	Salade de lentilles aux épices
Plats chauds	Œufs dur mayonnaise	Sauté de bœuf VBF sauce brune champignons	Emincé de volaille sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	Filet de colin d'Alaska MSC pané et citron
	Salade de pommes de terre BIO	Coquillettes et petits pois	Purée de pommes de terre et carottes BIO	Blé doré et brocolis persillés	Spaetzles et ratatouille
Fromage	Bûche de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe BIO	Tomme à la coupe	Chaource AOP à la coupe	Brie BIO à la coupe
Desserts	Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Salade de fruits	Fromage blanc local au coulis de fruits rouges	Muffin
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Gratin crémeux de coquillettes et petits légumes	Parmentier de lentilles à la purée de carottes	Emincé végétal sauce moutarde à l'ancienne	Feuilleté au fromage
Goûters	Compote	Fruit de saison	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison
	Boudoir	Palet breton	Petit beurre	Roulé à la fraise	Fromage blanc sucré



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