



Menus de la semaine

5 au 9 mai 2025



La tribu des
Petits Chefs

REPAS 100% BIO



MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Concombres à l'aneth

Salade coleslaw

Potage de légumes

Salade de céleri rémoulade

Plats
chauds

Emincé de volaille sauce tomate
aux olives

Mijoté de veau sauce chasseur

Hachis parmentier

*Filet de poisson MSC sauce
aurore*

Pâtes et brunoise de légumes

Pommes de terre sautées et
petits pois

*Coquillettes et haricots verts
BIO*

Fromage

Camembert à la coupe

Edam à la coupe

Vache qui rit BIO

*Fourme d'Ambert AOP à la
coupe*

Desserts

Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

Brownie

Fruit de saison

Alternative
sans porc

Alternative
végétarienne

Œufs brouillés sauce tomate aux
olives

Falafels sauce chasseur

Hachis parmentier aux lentilles

Nuggets au fromage

Gâteaux

Palet breton

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