



Menus de la semaine

24 au 28 février



La tribu des
Petits Chefs

REPAS VEGETARIEN

REPAS INDIEN





Lundi

Mardi


Mercredi


Jeudi


Vendredi


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves BIO 	Salade verte BIO 	Macédoine de légumes	Soupe de légumes	Concombres à la crème BIO 
Plats chauds	Filet de colin MSC sauce citronnée 	Emincé de poulet à la basquaise	Spaghettis à la bolognaise	Tartiflette végétarienne aux légumes	Emincé de porc au curry
Fromage	Riz et brocolis	Semoule BIO et gratin de chou-fleur 	Bûche de chèvre	Tomme blanche à la coupe	Riz et potiron
Desserts	Cantadou	Emmental	Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Saint Nectaire
Alternative sans porc					Emincé de poulet sauce au curry
Alternative végétarienne	Omelette sauce tomate	Haricots rouges à la basquaise	Spaghettis bolognaise à l'égréné végétal		Riz et lentilles corail aux légumes


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

3 au 7 mars



La tribu des
Petits Chefs

Menu Carnaval de Rio

REPAS VEGETARIEN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de maïs	Salade de carottes et maïs	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade de cœurs de palmier
Plats chauds	Roti de bœuf sauce brune	Poulet à la tomate, aux poivrons et aux petits pois	Filet de colin MSC meunière sauce rémoulade	Chili con carne	Lasagne aux légumes
	Boullgour BIO et haricots beurre	Pommes de terre BIO	Pommes de terre et carottes BIO	Riz	
Fromage	Fromage blanc nature	Coulommiers	Brie	Yaourt aux fruits	Camembert
Desserts	Fruit de saison BIO	Beignet pomme ou chocolat	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pomme
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Riz crémeux au fromage et butternut	Emincé végétal à la tomate, aux poivrons et aux petits pois	Œufs brouillés au fromage	Chili sin carne	



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)



Menus de la semaine

10 au 14 mars



La tribu des Petits Chefs

REPAS VEGETARIEN







Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge	Velouté de légumes	Salade composée: tomate, concombre, maïs et fêta	Salade composée	Crudités du chef
Plats chauds	Emincé de porc sauce chasseur	Filet de colin MSC sauce Hollandaise 	Parmentier de légumes à l'égréné végétal	Paupiettes de veau sauce champignons	Tortellinis au bœuf
	Pâtes et épinards à la crème BIO 	Boulgour BIO et potiron grillé 		Pommes de terre au four et haricots verts	
Fromage	Edam	Bûche de chèvre	Fromage blanc aux fruits	Tomme grise à la coupe	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Fruit de saison BIO 	Compote de pomme banane	Fruit de saison BIO 	Tarte au chocolat	Yaourt brassé BIO 
Alternative sans porc	Emincé de volaille sauce chasseur				
Alternative végétarienne	Quiche aux légumes de saison	Galette végétale à la sauce tomate		Boulettes végétariennes sauce champignons	Tortellinis ricotta épinards



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

17 au 21 mars

La tribu des
Petits Chefs
REPAS VEGETARIEN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade verte au dés de fromage	Salade de panais et carottes	Salade de betteraves	Salade Indienne aux pois chiches, tomates, concombres	Salade de macédoine
Plats chauds	<i>Emincé de poulet à la crème BIO</i> 	Roti de porc à la diable	<i>Steak haché BIO au jus</i> 	<i>Filet de colin MSC sauce curry</i> 	Pavé fromager
Fromage	Semoule et haricots plats	Gratin de pommes de terre et légumes	Pennes aux légumes de saison	<i>Riz BIO et courgettes aux herbes</i> 	<i>Blé BIO et ratatouille</i> 
Desserts	Tartare ail et fines herbes	Saint Paulin	Emmental	Coulommiers	Cantadou
Alternative sans porc	Petits suisses	<i>Fruit de saison BIO</i> 	Flan caramel  	<i>Fruit de saison BIO</i> 	Yaourt aux fruits
Alternative végétarienne	<i>Emincé végétal à la crème BIO</i>	Volaille sauce à la diable	Feuilleté aux légumes de saison	Galette végétal	Omelette sauce curry



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



DUPONT
RESTAURATION

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

Menus de la semaine

24 au 28 mars

La tribu des
Petits Chefs



REPAS VEGETARIEN








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de carottes	Salade verte BIO 	Salade de haricots verts	Salade de concombres	Salade de betteraves
Plats chauds	Emincé de porc à la diable	Pâtes à la carbonara à la volaille	Pilons de poulet sauce asiatique	Gratin façon bouchée à la reine	Filet de colin MSC pané, citron 
	Petits pois carottes BIO 		Riz et légumes façon wok	Spaëtzles	Pommes de terre sautées et julienne de légumes
Fromage	Emmental 	Camembert	Gouda	Yaourt nature	Saint Nectaire
Desserts	Flan vanille  	Fruit de saison BIO 	Compote de pomme	Tarte aux pommes	Fromage blanc nature
	Alternative sans porc	Emincé de volaille à la diable			
Alternative végétarienne	Pavé végétal	Pâte sauce tomate avec pois chiches, carottes et potiron	Pavé fromager		Emincé végétal à la crème



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

31 mars au 4 avril



La tribu des Petits Chefs

REPAS VEGETARIEN

MENU DES ENFANTS

Lundi








Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte BIO aux croutons 		Salade verte BIO 	Salade de carottes	Salade de maïs
Plats chauds	Spaghettis aux lentilles et carottes BIO 		Bœuf VBF aux carottes BIO 	Brandade de poisson aux pommes de terre et aux légumes	Paëlla au poulet
Fromage	Bûche de chèvre		Camembert	Tartare ail et fines herbes	Emmental
Desserts	Fruit de saison BIO 		Pomme au four	Fruit de saison BIO 	Yaourt aux fruits
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne			Galette végétale	Gratin de pommes de terre aux légumes et au fromage	Paëlla végétarienne

 **Produit BIO**
 **Produit local**
 **Produit artisanal**
 **Pêche durable**
 **Label rouge**
 **AOP**
 **IGP**



DUPONT RESTAURATION

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

7 au 11 avril



La tribu des
Petits Chefs

REPAS VEGETARIEN







Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves	Potage de légumes BIO 	Salade de maïs	Salade de concombres	Salade verte aux croûtons
Plats chauds	Steak haché de bœuf BIO 	Filet de colin MSC sauce curry 	Potée de chou, pommes de terre, carottes, navets et haricots blancs	Cordons bleu de volaille, ketchup	Mijoté de porc sauce chasseur
	Petits pois carottes BIO	Riz et courgettes BIO 		Potatoes et brocolis	Semoule et julienne de légumes
Fromage	Gouda	Emmental 	Brie	Saint Paulin	Emmental
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Fromage blanc nature
Alternative sans porc					Volaille sauce chasseur
Alternative végétarienne	Pavé végétal	Omelette sauce curry		Crispy de blé	Quiche aux légumes de saison



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



DUPONT
RESTAURATION

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)