

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Ecoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	Galette des rois				
Entrée	Oeuf dur mayonnaise	Escalope viennoise ou pané au fromage	Soupe de légumes	Salade d'endives et maïs vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Lasagnes aux légumes	Carottes et pommes de terre	Filet de poisson meunière	Sauté de boeuf au romarin ou pané de blé épinards emmental et graines de courge	Cari réunionnais de carottes aux deux lentilles
Fromage Laitage	Emmental	Fromage au lait de vache	Haricots beurre	Petits pois	Riz
Dessert	Fruit	Fruit	Brie	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée	Salade de pommes de terre aux olives	Pomelo		Chou rouge	Salade verte et croûtons vinaigrette
Plat principal	Émincé de porc sauce pruneaux ou omelette nature	Émincé de boeuf aux haricots rouges ou égrainé de soja façon bolognaise	Oeuf à la coque	Filet de poisson sauce aurore	Riz doré aux amandes
Fromage Laitage	Brocolis et émulsion de lentilles corail	Haricots verts et pommes de terre	Frites	Blé à la tomate	Carottes
Dessert	Camembert	Comté	Mimolette	Fromage blanc nature	Fromage fouetté
	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Brisures de biscuit	Moelleux au chocolat

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Entrée	Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage	Radis et maïs vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Dhal de lentilles corail	Poulet ou omelette nature	Sauté de boeuf aux oignons	Ravioli pomodoro sauce tomate	Filet de poisson sauce orientale
Fromage Laitage	Pommes de terre	Ratatouille et pois chiches	Petits pois carottes		Chou fleur
Dessert	Saint Nectaire	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté	Brie
	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pomme banane	Riz au lait

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
	Nouvel An asiatique				
Entrée		Salade verte vinaigrette		Soupe de légumes	Chou blanc sauce soja
Plat principal	Émincé de boeuf façon bourguignonne ou curry de légumes	Omelette nature	Carbonara de volaille	Brandade de poisson	Nems de légumes
Fromage Laitage	Lentilles à la tomate	Carottes et pommes de terre	Pâtes semi complètes	Salade verte vinaigrette	Riz aux petits pois
Dessert	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est	Fromage blanc nature	Fromage fondu
	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Abricots secs	Nougat chinois



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scanant ce QR code.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



Février 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	Chandeleur				
Entrée	Betteraves et œuf vinaigrette	Maïs et thon vinaigrette	Coleslaw	Sauté de bœuf au paprika ou pois chiches à l'égyptienne	Soupe de légumes	Salade verte vinaigrette	Émincé de bœuf aux haricots rouges	Soupe de légumineuses	Carottes râpées	Salade de pois chiches
Plat principal	Filet de poisson sauce dorée	Sauté de porc à la moutarde ou émincé de blé sauce moutarde	Pâtes semi complètes sauce lentilles corail curry et maïs	Carottes et pommes de terre	Galette garnie raclette et emmental	Lentilles à la tomate	ou haricots rouges et maïs façon chili	Filet de poisson meunière	Curry de légumes	Chipolata de volaille ou bouchées pois chiches tomates
Fromage Laitage	Printanière de légumes	Haricots verts et flageolets	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Salade verte vinaigrette	Riz	Pommes de terre	Épinards à la crème	Semoule	Ecrasé de potiron et pommes de terre
Dessert	Emmental	Yaourt nature	Purée de pomme poire	Fruit	Crêpe au chocolat	Comté	Fromage blanc nature	Fromage au lait de vache	Crème dessert au chocolat	Camembert
	Fruit					Purée de pomme fraise	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Lentilles vinaigrette		Endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes	Radis et beurre demi sel	Salade de pommes de terre et thon	Salade verte vinaigrette	Endives vinaigrette	Céleri remoulade
Plat principal	Filet de poisson sauce aurore	Blanquette de veau	Omelette nature	Bolognaise de bœuf	Gratin de pommes de terre au fromage façon dauphinois	Blé doré aux amandes	Sauté de bœuf aux oignons	Boulettes agneau sauce orientale et légumes	Crique au cantal	Filet de poisson sauce waterzoi
Fromage Laitage	Duo de brocolis et chou fleur	Riz aux petits légumes	Ratatouille et pois chiches	Pâtes semi complètes	Salade verte vinaigrette	Petits pois au jus	Carottes vichy	Semoule complète	Haricots verts	Riz
Dessert	Petit suisse nature	Emmental	Brie	Fromage fouetté	Fruit	Carré de l'Est	Mimolette	Yaourt aromatisé	Comté	Fromage blanc nature
	Fruit	Fruit	Cake Marbré	Purée de pommes		Flan nappé caramel	Fruit		Gâteau au fromage blanc et citron	

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert en cuisine

Appellation d'Origine Protégée

Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Œuf ou viande de France

Label Rouge

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain à tous les repas

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Pomme, poire, clémentine, Orange, Kiwi, Nachi, Kaki.