

Sept. 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée	Betteraves vinaigrette 🍷	Salade de lentilles vinaigrette 🍷	Taboulé 🍷	Tomate de plein champ 🍷🍷*	Concombre 🍷 et dés de fromage de brebis vinaigrette 🍷	Tomate 🍷🍷🍷* et de plein champ	Salade de maïs et thon 🍷	Macédoine mayonnaise	Melon 🍷*	Concombre 🍷*
Plat principal	Brandade de poisson	Omelette nature 🍷	Filet de poisson sauce beurre citron 🍷	Sauté de bœuf 🍷🍷🍷 aux oignons 🍷 ou bouchées de pois 🍷 sauce tomate	Gratin de coquillettes 🍷	Poulet rôti 🍷🍷 au paprika 🍷 ou dhal de lentilles 🍷	Émincé de bœuf 🍷🍷 aux fèves 🍷 ou omelette nature 🍷	Égrainé de pois 🍷 façon bolognaise	Filet de poisson meunière	Semoule 🍷 complète 🍷
Fromage Laitage	Yaourt nature 🍷🍷*	Petits pois 🍷	Courgettes 🍷🍷	Flageolets	Carottes jeunes	Pommes vapeur 🍷🍷🍷	Ratatouille 🍷	Pâtes semi complètes 🍷🍷 et Emmental râpé	Haricots verts 🍷	Légumes couscous
Dessert	Fruit	Fruit 🍷*	Fruit	Crème dessert vanille	Purée de pommes pêches et vanille 🍷	Crème dessert chocolat 🍷	Emmental 🍷*	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	Fromage blanc nature 🍷*



	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30
Entrée	Salade verte vinaigrette 🍷		Salade de lentilles 🍷🍷🍷	Melon jaune	Jambon de dinde 🍷 ou pané épinards et graines de courge	Goulash de bœuf 🍷🍷 ou égrainé de pois 🍷 façon bolognaise	Tomate 🍷🍷🍷* et de plein champ	Concombre vinaigrette 🍷	Salade façon piémontaise		Salade verte vinaigrette 🍷
Plat principal	Filet de poisson sauce waterzoi 🍷	Omelette nature 🍷	Blanquette de veau 🍷🍷 ou quenelle nature sauce basilic 🍷	Cappelletti 🍷 sauce tomate	Écrasé de courgettes 🍷🍷 et pommes de terre 🍷🍷🍷	Haricots verts et flageolets	Crique au cantal	Émincé de dinde 🍷 sauce forestière ou brocolis aux amandes 🍷	Pépites de poisson meunière	Gnocchis au beurre 🍷	Émincé de bœuf 🍷🍷 aux haricots rouges 🍷 ou curry de légumes 🍷
Fromage Laitage	Pommes de terre 🍷🍷🍷	Cœurs de blé aux légumes 🍷	Carottes 🍷	Comté 🍷*	Yaourt nature 🍷🍷*	Fromage blanc nature 🍷*	Carottes 🍷	Riz 🍷 doré 🍷	Courgettes 🍷🍷	Épiards à la crème 🍷	Pommes de terre 🍷🍷🍷
Dessert	Camembert 🍷*	Petit suisse aromatisé	Gouda	Liégeois au chocolat	Fruit 🍷*	Fruit	Saint Paulin	Brie	Saint Nectaire 🍷*	Yaourt aromatisé	Yaourt nature 🍷🍷*



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



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

  @tables_communes



Oct. 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	lundi 14	mardi 15
	Le Grand Repas										
Entrée	Filet de poisson sauce dugléré	Œuf à coque		Concombre à la crème	Salade de haricots rouge et maïs		Salade verte vinaigrette	Chou blanc vinaigrette au soja		Sauté de porc charcutière ou omelette nature	Velouté de légumes
Plat principal	Haricots verts	Potatoes		Lentilles à la tomate	Filet de poisson au curry	Veau marengo ou omelette nature	Quinoa gourmand	Steak haché ou bouchées courgettes et feta au curry	Ratatouille et pois chiches	Haricots blancs à la tomate	Quiche au fromage
Fromage Laitage	Gouda	Fromage fouetté		Emmental	Carottes jeunes	Flageolets	Brocolis	Pâtes semi complètes	Semoule	Emmental	Salade verte vinaigrette
Dessert	Semoule au lait	Fruit		Purée de pommes cerises	Fruit	Fruit	Moelleux aux cerises	Purée de pommes bananes	Fruit	Fruit	Yaourt nature

	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31
		Menu Rose							MENU HALLOWEEN			
Entrée	Céleri remoulade de légumineuses	Tartinable à la betterave	Radis et maïs vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Salade de pommes de terre aux olives	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Émincé de bœuf aux haricots rouges ou mélange de légumes aux fèves	Salade verte vinaigrette		Salade verte vinaigrette	Soupe de légumes	Carottes râpées multicolores vinaigrette
Plat principal	Picoussel	Ecrasé de pommes de terre au saumon	Carbonade de bœuf ou quenelles natures sauce échalote	Omelette nature	Poulet rôti sauce colombo ou égrainé de soja façon chili	Lentilles à la tomate	Filet de poisson meunière	Tajine de veau ou tajine de pois chiches	Dhal de lentilles corail	Filet de poisson sauce crème citron	Parmentier de bœuf au potiron ou parmentier végétal au potiron	
Fromage Laitage	Mimolette	Fromage coque rouge	Petits pois	Ratatouille	Haricots verts	Pâtes	Rosti de pommes de terre	Épiards à la crème	Semoule	Riz	Petits pois carottes	Fromage fondu
Dessert	Riz au lait	Purée de pommes fraises	Banane	Fruit	Fruit	Fromage blanc aromatisé	Fruit	Gâteau poires chocolat	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Purée de pommes abricots

Férié : vendredi 1 novembre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



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: Pêche, Nectarine, Melon, Raisin, Prune



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