

Septembre 2024

Semaine 5	lundi 2	mardi 3	mercredi 4
Entrées	Radis beurre de mi-sel Betterave et maïs vinaigrette Salade de pâtes tricolores Feuilleté roulé fromage Mortadelle pistachée Salade scarole	Salade coleslaw Salade de haricots verts vinaigrette Salade de lentilles vinaigrette Pizza au thon Pâté de campagne Salade mâche	Céleri rémoulade Fond d'artichaud vinaigrette Taboulé Tarte au fromage Rosette tranchée Salade Iceberg
Plats	Ecrasé de pommes de terre et colin Paupiette de veau au cidre Champignons à la crème Coeurs de blé	Boulettes de boeuf au paprika Omelette Pâtes 🌱 Petits pois	Poulet rôti 🍷 aux épices Filet de poisson sauce beurre citron Courgettes 🌱 🍷 en persillade Riz 🌱
Desserts	Mousse aux fruits Tarte aux abricots Salade de fruits	Crème dessert vanille Moelleux chocolat Compote pomme banane	Mousse chocolat au lait Tarte au citron Poire au sirop

	jeudi 5	vendredi 6
Entrées	Tomate de plein champs 🌱 🍷 Champignons à la grecque Salade de perles marines Accras de morue Terrine aux deux poissons Salade mêlée	Concombre et fromage de brebis vinaigrette Macédoine mayonnaise Salade du pêcheur Feuilleté poulet et poireaux Pâté en croûte Salade laitue
Plats	Sauté de boeuf 🌱 aux oignons Filet de poisson sauce poivrons Polenta au fromage Haricots verts	Bavette sauce poivres Quenelles 🌱 à la tomate Potatoes Carottes vichy
Desserts	Crème dessert vanille Moelleux ananas coco Compote pomme vanille	Crème dessert pistache Chou vanille nappé chocolat Pêche au sirop

Fromages et laitages de la semaine et plateau de fruits de saisons
Bleu de Bresse Cantal 🍷 Coulommiers Edam Munster 🍷 Fromage blanc aromatisé aux fruits Petit suisse nature 1/2 écrémé Yaourts aux fruits avec morceaux Yaourt nature brassé Flan au caramel 🌱



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge









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



@tables_communes

Septembre 2024

Semaine 6	lundi 9	mardi 10	mercredi 11
Entrées	Tomate de plein champs   Asperge vinaigrette Salade de pommes de terre aux olives Tarte au thon Oeuf dur mayonnaise Salade scarole	Radis beurre de mi-sel Salade de haricots verts vinaigrette Salade de maïs et thon Crêpe aux champignons Mortadelle pistachée Salade mâche	Salade mikado Betteraves vinaigrette Salade de pâtes tricolores Tarte au fromage Pâté de campagne Salade Iceberg
Plats	Poulet rôti  Filet de poisson sauce citron Ecrasé de patate douce Ratatouille	Emincé de boeuf  aux fèves Quiche aux fromage Cordiales de légumes Coeurs de blé	Carbonara de volaille Egrainé de pois  façon chili Pâtes semi complètes  Petits pois au bouillon
Desserts	Tarte au chocolat Crème dessert vanille  Ananas au sirop	Mousse au fruits Tarte aux pommes Compote pomme caramel	Semoule au lait Eclair Vanille Compote pomme pruneaux

	jeudi 12	vendredi 13
Entrées	Salade coleslaw Salade de haricots beurre Salade vigneronne Tarte aux oignons Jambon cru cornichons Salade mêlée	Concombre au maïs vinaigrette Haricots verts à l'échalote Salade de Pâtes Di Capri Feuilleté au saumon Terrine forestière Salade laitue
Plats	Filet de poisson meunière Sauté de volaille sauce tandoori Haricots verts Riz  doré	Boulettes / merguez Filet de poisson sauce orientale Légumes couscous Semoule
Desserts	Purée de pomme cerise Quatre-Quarts Salade de fruits	Ile flottante Tarte citron meringuée Purée de pommes

Fromages et laitages de la semaine et plateau de fruits de saisons
Bleu d'Auvergne 
Camembert
Mimolette
Rouy
Bûche 100% chèvre
Fromage blanc nature
Yaourt aromatisé 
Yaourt nature au lait entier
Petit suisse aromatisé
Riz au lait 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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



@tables_communes

Septembre 2024

Semaine 7	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18
Entrées	Endive vinaigrette Betteraves vinaigrette Salade de haricots rouge et maïs Friand au fromage Terrine forestière Salade scarole	Radis beurre demi-sel Champignons à la grecque Salade de lentilles vinaigrette Tarte au thon Pâté de campagne Salade Iceberg	Tomate et vinaigrette au basilic Duo haricots verts et beurre Salade de Pâtes Di Capri Pizza au jambon Terrine aux deux poissons Salade laitue
Plats	Filet de poisson sauce waterzoi Emincé de porc au romarin Quinoa Brocolis	Parmentier canard et patate douce Egrainé de soja sauce curry Pâtes  Tomate provençale	Blanquette de veau Filet de poisson sauce dugléré Riz  Carottes
Desserts	Tarte aux pommes Crème dessert chocolat Salade de fruits	Far aux pommes Mousse aux fruits Paires au sirop	Tarte chocolat Flan nappé caramel Salade de fruits frais

	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	Carottes râpées vinaigrette Fond d'artichaud vinaigrette Salade de pommes de terre aux olives Crêpe aux champignons Salami et cornichons Salade mêlée	Salade coleslaw Coeur de palmier Salade de maïs et thon Tarte aux poireaux Salade de gésiers Salade mâche
Plats	Grillade sauce béarnaise Filet de poisson sauce basilic Rosti de pommes de terre Champignons à la crème	Escalope de volaille sauce aigre douce Quenelles nature sauce échalote Ecrasé de courgettes et pommes de terre   Julienne de légumes
Desserts	Chou à la crème Liegeois vanille Purée de pomme	Quatre Quarts au citron Riz au lait maison Compote pomme ananas

Fromages et laitages de la semaine et plateau de fruits de saisons
Pont l'Évêque 
Tome grise 
Comté 
Brillat Savarin 
Fromage blanc aromatisé
Petit suisse nature
Yaourt nature 1/2 écrémé 
Crème aux oeufs
Crème vanille 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale






Label Rouge






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



@tables_communes

Semaine 8			
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25
Entrées	Radis beurre demi-sel Champignons à la grecque Salade de pommes de terre aux olives Tarte au fromage Maquereau au vin blanc Salade scarole	Tomate de plein champs   Betteraves vinaigrette Salade de pâtes tricolores Feuilleté au saumon Salade de gésiers Salade iceberg	Concombre et fromage de brebis vinaigrette Betteraves vinaigrette Taboulé Beignet de calamars Rosette tranchée Salade de laitue
Plats	Goulash de boeuf  Filet de poisson sauce poivron Pâtes Petits pois	Escalope de veau à la moutarde Filet de poisson dugléré Crique au fromage Duo haricots verts et beurre	Emincé de dinde  sauce forestière Moules au curry Brocolis aux amandes Riz 
Desserts	Mousse au café Moelleux au chocolat Pruneaux au sirop	Ile flottante Tarte aux fruits rouge fraiche Compote pomme banane	Crème caramel Choux enrobé de chocolat Mirabelles au sirop

	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrées	Melon Fond d'artichaud vinaigrette Salade du pêcheur Quiche volaille Maquereau au vin blanc Salade mêlée	Salade coleslaw Macédoine mayonnaise Salade de pâtes tricolores Cake olives fête Terrine forestière Salade mâche
Plats	Petit salé Omelette nature Lentilles à la moutarde Carottes	Poisson meunière Poulet rôti  aux épices Gnocchis au beurre Epinards à la crème
Desserts	Marbré au chocolat maison Litchis au sirop	Faisselle Tarte au citron Compote de pomme mangue

Fromages et laitages de la semaine et plateau de fruits de saisons
Reblochon 
Morbier 
Emmental
Bûche mi-chèvre
Fromage des anges
Yaourt nature au lait entier
Petit suisse aromatisé
Yaourt aux fruits avec morceaux
Fromage blanc nature
Yaourt straciatella



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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



@tables_communes