

# Septembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<b>Entrée</b>	Betteraves et maïs vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Taboulé	Tomate de plein champ	Concombre vinaigrette
<b>Plat</b>	Écrasé de colin et pommes de terre	Omelette nature	Filet de poisson sauce beurre citron	Sauté de bœuf   aux oignons	Gratin de coquillettes au fromage
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Oeuf dur	Filet de poisson	Sauté de boeuf	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	/	Petits pois	Courgettes	Flageolets	Carottes jeunes
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature au lait entier	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Biscuit type petit beurre - lait nature - purée de fruits	Pain - chocolat noir - yaourt nature	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain - beurre - fruit	Pain - Mimolette - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes

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



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

# Septembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Entrée</b>	Tomate 🌱 🍷 vinaigrette	Salade de pommes de terre aux olives vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Melon 🍈	Concombre 🌱 vinaigrette
<b>Plat</b>	Sauté de dinde 🍗 sauce forestière	Omelette nature 🍳	Jambon de dinde 🍗	Filet de poisson sauce tomate	Émincé de boeuf 🍖 au paprika
<b>Plat bébé</b>	Sauté de dinde	Oeuf dur	Jambon de dinde 🍗	Filet de poisson	Émincé de boeuf 🍖 au paprika
<b>Garniture</b>	Riz 🌾	Ratatouille 🌱	Pâtes semi complètes 🌱	Haricots verts	Semoule semi complète 🌱
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Emmental 🌱	Petit suisse nature 🌱	Yaourt nature au lait entier 🌱	Fromage fondu	Yaourt nature brassé
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit 🌱	Fruit	Quatre-quarts-maison	Purée de fruits
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - beurre - yaourt nature au lait entier	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain au lait - lait entier nature - purée de fruits	Pain - confiture d'abricots - fromage blanc nature	Pain - Emmental - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes

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



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

# Septembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<b>Entrée</b>	Haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles	Melon jaune	Asperges vinaigrette
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce waterzoi	Omelette nature	Blanquette de veau	Bolognaise de boeuf	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Œuf dur	Sauté de veau	Egrainé de boeuf	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	Pommes vapeur	Coeurs de blé aux petits légumes	Carottes	Pâtes	Écrasé de courgettes et pommes de terre
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Petit suisse nature	Gouda	Comté	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Purée de fruits	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - barre de chocolat noir - fruit	Pain - Emmental - purée de fruits	Pain - beurre - fromage blanc nature	Madeleine nature - lait nature entier - fruit	Pain - fromage fondu - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes



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



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

# Septembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<b>Entrée</b>	Sardines à l'huile	Tomate 🌿 🌱 vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Macédoine vinaigrette
<b>Plat</b>	Goulash de boeuf 🍖	Filet de poisson sauce basilic	Émincé de dinde 🍗 sauce forestière	Filet de poisson sauce crème citron	Gnocchis au beurre
<b>Plat bébé</b>	Sauté de boeuf 🍖	Filet de poisson	Émincé de dinde 🍗	Filet de poisson	Oeuf dur
<b>Garniture</b>	Haricots verts flageolets	Carottes	Riz 🌿 doré	Courgettes 🌿 🌱	Épinards à la crème
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc nature 🌿	Saint Paulin	Brie	Saint Nectaire 🍷	Yaourt nature au lait entier
<b>Dessert</b>	Fruit	Semoule au lait sans caramel	Purée de fruits 🌿	Fruit 🌿	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - Emmental - purée de fruits	Biscuit petit beurre - lait nature entier - fruit	Pain - barre de chocolat noir - fruit	Pain - beurre - fromage blanc nature	Pain - beurre - lait nature entier
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature au lait entier - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes

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



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