

Septembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
Midi						
Lentilles vertes ciboulette	Champignons à la grecque	Tomate basilic	Salade printanière	Pommes de terre au chorizo ou Pommes de terre mimosa	Rôti de porc cuit tranché ou Terrine de volaille	Mini pennes rosso
Paupiette de veau à la paysanne et julienne de légumes	Filet de poulet à la crème et pommes de terre rissolées	Filet de cabillaud sauce beurre blanc et riz	Bœuf ou au curry et macaronis	Filet de lieu à l'aneth et courgettes	Couscous	Andouillette et carottes persillées ou Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts
Fromage blanc	Mimolette	Petits suisses nature	Camembert	Yaourt nature	Fromage au lait de chèvre	Cantal
Pêche	Prunes	Panna cotta à la framboise	Liégeois vanille	Pomme	Poire	Tarte choco noisette
Soir						
Potage de légumes	Potage de cresson	Soupe aux patates douces	Velouté de courgettes	Soupe à l'oignon	Potages de légumes	Potage de légumes
Tarte au thon	Omelette nature	Champignons à la crème	Gratin de chou fleur	Jambon de dinde	Accras de morue	Pâtes au fromage
Crème dessert vanille	Flan chocolat	Fruit	Fruit	Crème dessert pistache	Mousse au citron	Fruit



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



Viande de France

Septembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Midi						
Radis beurre	Betteraves rouges vinaigrette	Tartare tzatziki	Macédoine de légumes	Farfalles épinards, pesto et pignon de pin	Duo de crudités	Cocktail de crevettes
Brandade de morue	Sauté de bœuf au cerfeuil et blé	Fricassée de foies de volaille à la crème et haricots verts	Chipette haricots coco et choux fleur aux lardons et poivrons ou Raviolis bolognaise	Filet de colin au basilic et carottes Vichy	Rôti de bœuf au jus corsé et poêlée de courgettes	Joue de porc au vinaigre de cidre et penne ou Escalope milanaise et spaghettis
Petits suisses nature	Brie	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc	Fromage à tartiner au chèvre	Faisselle nature
Mousse au chocolat	Tartare melon pêche pomme	Riz au lait	Nashi	Poire	Flan vanille	Flan pâtissier
Soir						
Potage de légumes (briquette)	Potage Choisy	Potage Esaü	Soupe à l'oignon	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Potage de légumes
Crêpe poulet béchamel	Ratatouille et pommes de terre	Omelette nature	Calamars à l'armoricaine	Gnocchis bolognaise	Riz aux petits légumes	Gratin de blettes
Fruit	Liégeois au café	Fruit	Purée de fruits	Crème dessert praliné	Fruit	Fruit

 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

 Viande de France

Septembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19 Retour en enfance	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Midi						
Concombre vinaigrette	Salade flamande	Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs	Coleslaw	Chorizo ou Pâté en croûte supérieur de volaille
Blanquette de veau et riz	Sauté de porc à l'échalote et haricots beurre ou Poulet et purée de courgettes	Moules à la marinière et pommes de terre rissolées	Coquillettes jambon emmental ou Gratin de pâtes	Filet de colin sur lit de ratatouille	Steak haché d'agneau curry et purée de patate douce	Pot au feu
Fromage à tartiner au bleu	Petits suisses nature	Camembert	Yaourt fermier sur lit de cerises	Tomme noire	Fromage fondu	Fourme d'Ambert
Crème dessert chocolat	Nashi	Semoule au lait	Éclair pomme d'amour	Pomme	Liégeois chocolat	Crêpe à la figue
Soir						
Potage de légumes	Potage poireaux pommes de terre	Potage Choisy	Soupe à l'oseille	Velouté d'asperge	Potage de légumes	Potage de légumes
Pizza au fromage	Omelette nature	Tomate farcie sauce tomate	Accras de morue	Polenta	Poelée de légumes tajine	Jambon de dinde
Fruit	Liégeois aux fruits	Fruit	Fruit	Crème dessert au café	Purée de fruits	Fruit

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

Viande de France

Septembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Midi						
Lentilles vertes ciboulette	Landaise au piment d'Espelette ou Perles de légumes	Salade Waldorf	Betteraves rouges  vinaigrette	Tartare navets carottes	Haricots verts vinaigrette	Rillettes ou Terrine de volaille
Filet de poulet  sauce échalote et haricots verts	Moules poivron tomate basilic et riz ou Filet de poisson au citron et riz basmati 	Bœuf  façon bourguignon et farfalles ou Raviolis bolognaise	Ficelle picarde volaille et Fondue de poireaux	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Veau  marengo et macaroni	Crêpinette au jus de veau et purée de carottes ou Sauté de dinde  et courgettes persillées
Fromage blanc 	Gouda 	Coulommiers	Petits suisses nature 	Petit moulé nature	Yaourt nature 	Munster 
Pomme 	Tartare poire pomme vanille en coupelle	Cannelé 	Banane 	Semoule au lait	Poire 	Brownie
Soir						
Potage de légumes	Potage Dubarry	Potage Esau	Velouté de champignons	Potage lentilles corail et lait de coco	Potage de légumes	Potage de légumes
Omelette nature 	Croque monsieur	Curry de légumes	Cœurs de blé aux petits légumes	Épinards à la crème	Jambon de dinde	Haricots blancs à la tomate
Purée de fruits 	Crème dessert au chocolat	Fruit	Flan chocolat 	Fruit	Liégeois vanille	Fruit



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



Viande de France