

# Octobre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

lundi 30 septembre	mardi 1 Octobre	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
<b>Midi</b>						
Chou rouge vinaigrette	Tartare Piémontais	Champignons à la grecque	Salade de lentilles au saumon fumé	Salade pot au feu	Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croûte de volaille supérieur
Filet de lieu à l'oseille et tagliatelles	Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes	Paupiette de veau à l'ancienne et farfalle	Rognons de porc sauce madère et haricots verts ou Hachis parmentier	Quenelles de brochet sauce Nantua et riz aux petits légumes	Boudin noir et purée de pommes de terre ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Rôti de bœuf sauce échalotes et choux fleurs à la crème
Edam	Yaourt nature	Tomme noire	Petits suisses aux fruits	Fromage fondu	Fromage blanc nature	Cantal
Compote pommes	Kaki	Prunes	Flan chocolat	Tartare poire pomme vanille	Mousse au café	Crêpe à la crème de marron
<b>Soir</b>						
Potage de légumes (briquette)	Potage de cresson	Soupe de patate douce	Velouté de courgettes	Soupe à l'oignon	Potages de légumes	Potage de légumes
Crêpe poulet béchamel	Tarte au thon	Jambon de dinde	Omelette nature	Lentilles  &  à la tomate	Calamars à l'armoricaine	Polenta au fromage
Fruit	Semoule au lait	Liégeois vanille	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Abricots au sirop



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

Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

# Octobre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
<b>Midi</b>						
Pomme de terre bulgare ciboulette	Salade de quinoa rouge et pois chiche	Salade Justine ou Salade Violette	Coleslaw	Betteraves rouges	Museau de boeuf à la Lyonnaise	Céleri rémoulade
Filet de colin et haricots blancs légumes au curcuma	Filet de poulet sauce bleu et poêlée de légumes	Pot au feu	Couscous	Colombo de poisson et purée de patate douce	Moelleux au maroilles	Crêpinette à la moutarde et riz ou Escalope milanaise et spaghetti
Edam	Petits suisses aux fruits	Yaourt nature	Petit moulé noix	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt fermier sur lit de citron
Pomme bicolore	Liégeois chocolat	Poire	Cannelé	Compote mirabelles	Nashi	Cake pistache
<b>Soir</b>						
Potage de légumes	Potage vermicelles	Potage Esaü	Soupe à l'oignon	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de brocolis	Omelette nature	Accras de morue	Pâtes au fromage	Ratatouille et pois chiches	Jambon de dinde	Gnocchis bolognaise
Mousse au chocolat	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Faisselle et miel	Salade 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

**Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.**

# Octobre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
<b>Midi</b>						
Salade flamande	Poireau vinaigrette	Brunoise de carottes et panais	Duo brocolis chou fleur vinaigrette	Salade montagnarde ou Taboulé	Macédoine de légumes	Salade Waldorf
Hoki sauce safranée et navets	Bulgour volaille et butternut 	Petit salé aux lentilles ou Chili con carne	Steak haché sauce échalotes et macaronis	Filet de colin sauce à l'aneth et salsifis au parmesan	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Raviolis bolognaise	Rôti de veau sauce à la bière et mousseline de céleri
Petits suisses aux fruits	Brie	Tartare nature	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aux fruits	Fourme d'Ambert 
Crème dessert praliné	Prunes	Compote poire 	Kaki 	Flan vanille	Tartare mangue yuzu menthe	Madeleine Coque noire
<b>Soir</b>						
Potage de légumes	Velouté de légumes  	Potage vermicelle	Soupe à l'oseille	Velouté de champignons	Potage de légumes	Potage de légumes
Tarte au fromage	Tomate farcie sauce tomate	Purée de carottes	Quenelles sauce poivron	Polenta	Poelée de légumes tajine	Moules au curry
Fruit	Liégeois aux fruits	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Mousse au marron	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

**Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.**

# Octobre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
<b>Midi</b>						
Tartare navet carotte	Mortadelle <b>ou</b> Terrine de volaille	Pomelo	Chou Blanc Vinaigrette	Lentilles vertes ciboulette	Betteraves rouges 🍷	Céleri Vinaigrette
Carbonade Flamande et pommes de terre	Fusilli brocolis crème de saumon 🍷	Porc au sirop d'érable et purée de courges <b>ou</b> Escalope milanaise et spaghetti	Poulet curry madras et son riz aux légumes	Filet de lieu à la dijonnaise et haricots verts	Steak hache d'agneau miel et amandes et semoule	Cassoulet <b>ou</b> Risotto au poulet
Fromage blanc nature	Mimolette	Petits suisses aux fruits	Tomme noire 🍷	Yaourt nature	Rondelé poivre	Munster 🍷
Poire 🍷	Nashi	Muffin myrtilles	Compote fraises	Prunes	Crème dessert caramel	Eclair poire chocolat
<b>Soir</b>						
Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Soupe de poisson	Velouté de champignons	Potage lentilles corail et lait de coco	Potage de légumes	Potage de légumes
Omelette nature	Pilons de poulet sauce colombo	Printanière de légumes	Gratin dauphinois	Pâtes et dés de volaille	Accras de morue	Jambon dinde
Purée de fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit	Flan chocolat	Liégeois café	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

**Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.**

# Octobre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1 novembre	samedi 2 novembre	dimanche 3 novembre
<b>Midi</b>						
Pomme de terre Mimosa	Saucisson  ou Terrine de volaille	Carotte râpée	Lentilles corail pois chiche	Champignons à la parisienne	Chou blanc aux pommes	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs
Paupiette de lapin à la moutarde et choux fleurs persillés	Cuisse de poulet rôtie et poêlée de légumes	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Boudin blanc, purée de butternut et carottes  ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Rougail de cabillaud et riz aux légumes	Goulash de boeuf et macaroni	Rôti de veau sauce à la bière et mousseline de céleri
Fromage blanc nature	Coulommiers	Yaourt nature	Mimolette	Emmental	Petits suisses aux fruits	St Nectaire
Pomme bicolore	Flan caramel	Tartare pomme kiwi mangue	Moelleux potiron	Liégeois chocolat	Compote coings	Kouign amann
<b>Soir</b>						
Potage de légumes	Soupe au chou	Velouté de potiron	Potage vermicelle	Velouté céleri	Potage de légumes	Potages de légumes
Croque monsieur de volaille	Tarte au thon	Gnocchis bolognaise	Jambon de dinde	Epinards à la crème	Haricots verts et flageolets	Ratatouille et pommes de terre
Crème dessert praliné	Fruit	Fromage blanc aromatisé	Fruit	Fruit	Faisselle et miel	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

**Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.**