

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	samedi 9	dimanche 10
Midi						
Pêcheur Au Thon	Taboulé	Brunoise de carottes et panais	Salade Irlandaise	Poireau vinaigrette	Vendéenne émincé de chou blanc ou Salade Alaska	Pomme de terre Hareng
Gratin d'endives au jambon ou Chili con carne	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes	Bœuf braisé miroton et tortis	Filet de poulet à la crème et haricots verts	Moules à la marinière et riz	Galette raclette et légumes verdurette	Andouillette et carottes persillées ou Paupiette de veau à l'ancienne et salsifis à la crème
Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature	Edam	Fromage fouetté	Petits suisses aux fruits	Roquefort 🍷
Crème dessert pistache	Nashi	Compote framboise	Clémentines 🍷	Mousse au café	Poire 🍷	Tarte Normande
Soir						
Potage de légumes	Velouté de potiron	Potage Crécy	Velouté de courgettes	Potage vermicelles	Potages de légumes	Potage de légumes
Tarte au fromage	Omelette nature	Épinards et pommes de terre	Lentilles à la tomate	Jambon de dinde	Pâtes au fromage	Blanquettes de légumes
Pruneaux au sirop	Semoule au lait	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	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

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

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
Midi						
Terrine de volaille	Céleri rémoulade	Risoni au thon	Cervelas ou Carottes râpées	Salade auvergnate ou Taboulé	Betteraves rouges 🍷	Salade Waldorf
Steak haché sauce échalotes et haricots beurre	Colin crème de ciboulette et riz	Sauté de porc à la moutarde et endives braisées ou Risotto de poulet aux cèpes	Rognons de veau sauce forestière et pommes de terre sautées	Filet de lieu noir boulghour et petits légumes	Poulet Tikka Massala, nouilles et légumes croquants	Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron
Brebis crème	Petits suisses aux fruits	Brie	Yaourt nature	Gouda	Fromage blanc nature	Comté 🍷
Semoule au lait	Tartare fruits exotiques	Flan chocolat	Compote pruneaux	Liégeois café	Banane	Brownie
Soir						
Potage de légumes	Potages vermicelle	Potage Esaü	Soupe à l'oignon	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de brocolis	Poêlée de légumes	Omelette nature	Ratatouille et pommes de terre	Jambon de dinde	Polenta au fromage	Calamars à l'armoricaine
Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Crème dessert à la vanille	Fruit	Purée de fruits	Faisselle et miel



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.

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
Midi						
Macédoine de légumes	Salade de lentilles au saumon fumé	Chou Blanc Vinaigrette	Pâté en croûte de volaille supérieur	Salade pommes de terre curry au poulet rôti	Pomelo	Cocktail de crevettes
Filet de merlu haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma	Porc sauce pain d'épices aux navets ou Escalope milanaise et spaghetti	Tarte patate douce chèvre et curry et carottes râpées	Bœuf façon bourguignon et farfalles	Quenelles de brochet sauce Nantua et poêlée du monde	Poulet, riz et julienne de carotte sauce cacahuète	Joue de porc aux oignons confits et purée de brocolis ou Filet de hoki sauce à l'orange et mousseline de carottes
Yaourt nature	Fromage fondu	Fromage blanc nature	Camembert	Petits suisses aux fruits	Tomme noire	Yaourt fermier vanille
Mousse au citron	Clémentines	Compote pomme	Tarte noisette café	Nashi	Crème dessert praliné	Moelleux clémentine yuzu
Soir						
Potage de légumes	Velouté de légumes	Potage Choisy	Soupe à l'oseille	Velouté de champignons	Potage de légumes	Potage de légumes
Riz et petits pois	Tarte au thon	Gratin dauphinois	Champignons à la crème	Cœurs de blé aux petits légumes	Omelette nature	Lentilles à la tomate
Fruit	Yaourt straciatella	Liégeois aux fruits	Fruit	Mousse au marron	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

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

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 1er Décembrezz
Midi						
Betteraves rouges 🍷	Champignons Fines Herbes	Céleri Vinaigrette	Carotte Râpée	Tartare Piémontais	Saucisson ou Terrine de volaille	Perles de légumes
Pot au feu	Blanquette de veau et riz	Raviolis aux crevettes et son wok de légumes	Saucisse de Toulouse et lentilles ou Couscous	Hoki sauce safranée et navets	Paupiette de lapin aux pruneaux et purée de topinambour	Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois
Emmental	Fromage blanc nature	St Paulin	Yaourt nature	Fromage fondu	Petits suisses aux fruits	St Nectaire 🍷
Mousse au café	Nashi	Semoule au lait	Orange 🍷	Flan vanille	Coupelle d'ananas	Far breton pruneaux
Soir						
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	Printanière de légumes	Émincé de poulet sauce cajun	Moules au curry	Pâtes et dés de volaille	Accras de morue	Gratin de brocolis
Purée de fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit	Crème aux œufs	Fruit	Flan au caramel	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.