

# Novembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<b>Entrée</b>	Pomelo	Salade de lentilles   vinaigrette	Betteraves   vinaigrette	Carottes râpées   vinaigrette	Taboulé
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce dugléré	Omelette nature	Jambon de dinde	Filet de poisson sauce tomate	Sauté de boeuf   aux oignons
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Oeuf dur	Jambon de dinde	Filet de poisson	Sauté de boeuf
<b>Garniture</b>	Coeurs de blé aux petits légumes	Printanière de légumes	Riz	Petites fleurettes de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Fromage blanc nature	Brie	Mimolette	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Purée de fruit	Fruit	Fruit	Riz au lait	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 - beurre - yaourt nature - lait entier	Pain au lait - lait nature entier - purée de fruits	Biscuits type petit beurre - lait nature au lait entier - purée de fruit	Pain - beurre - fruits	Pain - fromage fondu - purée de 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 en scannant le 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



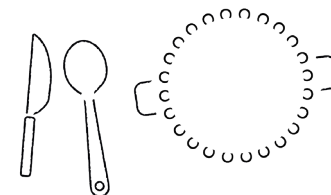
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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

# Novembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<b>Entrée</b>	<b>FÉRIÉ</b>	Betteraves vinaigrette	Pomelo	Lentilles à l'échalote et à la ciboulette	Céleri rémoulade de pois chiches
<b>Plat</b>		Blé entier	Omelette nature	Filet de poisson meunière	Sauté de boeuf  aux olives
<b>Plat bébé</b>		Œuf dur	Steack haché	Filet de poisson	Sauté de boeuf
<b>Garniture</b>		Ratatouille  et pois chiches	Pâtes	Épinards et pommes de terre	Carottes
<b>Garniture bébé</b>		Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>		Gouda	Fromage blanc nature	Fromage fondu	Camembert
<b>Dessert</b>		Fruit	Purée de fruits	Fruit	Semoule au lait
<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
<b>Goûter</b>			Pain - chocolat noir - purée de fruits	Madeleine nature - lait nature au lait entier - fruit	Pain - beurre- fromage blanc nature
<b>Goûter bébé</b>		Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant le QR Code.

@tables\_communes

Produit issu de l'Agriculture Biologique

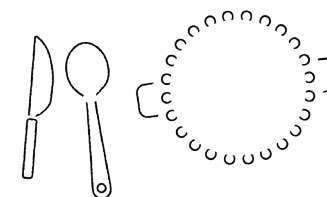
Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert «En Cuisine»

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale

Label Rouge



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

# Novembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<b>Entrée</b>	Salade de maïs et thon vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé à l'orientale	Endives vinaigrette
<b>Plat</b>	Jambon de dinde	Émincé de boeuf aux lentilles	Ravioli sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette	Veau marengo
<b>Plat bébé</b>	Oeuf dur	Émincé de boeuf	Jambon de dinde	Filet de poisson	Sauté de veau
<b>Garniture</b>	Jardinière de légumes	Pommes de terre vapeur		Haricots verts	Riz
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Saint Paulin	Yaourt nature	Fromage coque rouge	Emmental	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Fruit	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	Biscuits type petit beurre - lait nature - fruit	Pain au lait - yaourt nature au lait entier - purée de fruits	Pain - beurre - fromage blanc nature	Pain - fromage fondu - 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 en scannant le QR Code.

@tables\_communes

Produit issu de l'Agriculture Biologique

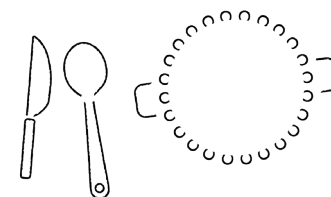
Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert «En Cuisine»

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale

Label Rouge



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

# Novembre 2024



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<b>Entrée</b>	Asperge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes 🌱 vinaigrette	Potage carottes et patates douces 🌱 🌊	Chou rouge 🌱 🌊 et vinaigrette balsamique
<b>Plat</b>	Omelette nature 🇫🇷	Filet de poisson	Émincé de boeuf 🇫🇷 au paprika	Jambon de dinde	Filet de poisson sauce citron
<b>Plat bébé</b>	Oeuf dur	Sauté de dinde	Émincé de boeuf	Jambon de dinde	Filet de poisson
<b>Garniture</b>	Écrasé de patates douces	Semoule 🌱	Brocolis	Pâtes 🌱	Pommes vapeur persillées
<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 🌱	Mimolette	Fromage blanc nature	Tome 🌍 pyrénées
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit 🌱	Fruit	Fruit	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 - mimolette - purée de fruits 🌱	Pain - beurre - petit suisse nature au lait entier	Pain - chocolat noir - lait entier nature	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Madeleine nature - lait nature entier - fruit
<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 en scannant le QR Code.

@tables\_communes

Produit issu de l'Agriculture Biologique

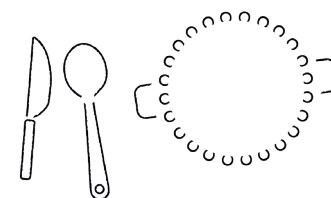
Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert «En Cuisine»

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale

Label Rouge



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