

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 4 RENTREE SCOLAIRE	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	lundi 18	mardi 19
Entrée	Pomelo		Betteraves 🥬🥒👤 vinaigrette 🍷	Carottes râpées 🥕🥒👤 vinaigrette 🍷	Céleri remoulade de pois chiches 🍷	Oeuf 🍳 mayonnaise	Pomelo	Lentilles à l'échalotte et ciboulette 🍷	Céleri rémoulade de pois chiches 🍷	Salade maïs et thon vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷
	Brandade de poisson	Omelette nature 🇫🇷	Riz 🍲🍷	Filet de poisson sauce tomate 🍷	Sauté de bœuf aux oignons 🍷	lundi 11 : FERIE	Blé 🍲 entier	Égréné de soja 🍲 au curry coco 🍷	Filet de poisson meunière	Sauté de boeuf aux olives 🍷	Sauté de porc au romarin 🍷 ou omelette nature 🇫🇷
Printanière de légumes 🍷		Mélange légumes et patates douces et fèves 🥬🥒👤🍷	Petites fleurettes de chou fleur et pommes de terre 🍷	Haricots verts 🍷	Ratatouille et pois chiches 🍲🍷		Pâtes 🍲	Épinards et pommes de terre 🍷	Carottes 🥕	Jardinière de légumes 🍷	Pommes de terre vapeur 🍷
Fromage Laitage	Emmental 🍲*	Fromage blanc aromatisé	Brie	Yaourt nature 🍲👤*	Fromage fondu		Gouda	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu	Camembert 🍲*	Saint Paulin
Dessert	Fruit 🍲*	Fruit	Fruit	Banane	Tarte aux pommes	Fruit		Fruit 🍲*	Banane	Fruit	Liégeois chocolat

	mercredi 20 Menu de l'enfance	jeudi 21	vendredi 22	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28 Menu Orange	vendredi 29	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.
Entrée	Potage de légumes	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Potage carottes et patates douces	Chou rouge et vinaigrette balsamique	Lentilles vinaigrette	Salade verte vinaigrette et croutons	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Ravioli sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette	Lentilles à la tomate	Omelette nature	Poulet rôti au jus d'herbes de Provinces	Émincé de boeuf à la hongroise	Quiche butternut comté	Filet de poisson sauce citron	Sauté de bœuf aux oignons	Légumes façon couscous et pois chiches	Escalope viennoise
		Haricots verts	Riz	Écrasé de patate douce	Ratatouille et pois chiches	Brocolis		Pommes vapeur persillées	Petits pois	Semoule	Chou fleur
Fromage Laitage	Fromage coque rouge	Emmental *	Yaourt nature *	Fromage blanc aromatisé	Camembert *	Mimolette	Crème dessert caramel	Tome Pyrénées	Saint Nectaire *	Fromage blanc nature *	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit			Fruit *	Fruit		Purée de fruits	Fruit		Cake chocolat aux haricots rouges



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

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



Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	jeudi 5	vendredi 6	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18
Entrée	Céleri rémoulade de haricots blancs 🍷	Salade de pommes de terre maïs et thon vinaigrette 🍷		Oeuf dur 🇫🇷 mayonnaise	Salade verte vinaigrette 🍷 et radis noir râpé	Chou blanc vinaigrette soja sésame 🍷	Carottes râpées 🍷 vinaigrette		Betteraves et maïs vinaigrette 🍷	Carottes râpées et panais 🍷 🍷
Plat principal	Filet de poisson sauce dorée 🍷	Dhal de lentilles corail 🍷	Sauté de veau 🇫🇷 au jus 🍷	Filet de poisson sauce curry 🍷	Quenelles nature 🍷 à l'échalote	Steack haché 🇫🇷	Ecrasé de pommes de terre et pois cassés 🍷 à la tomate 🍷	Omelette nature 🇫🇷	Sauté de porc 🇫🇷 au miel 🍷 ou égrené de pois 🍷 sauce curry coco	Mélange de crozets et brunoises de légumes au fromage 🍷
Fromage Laitage	Haricots verts 🍷	Duo de carottes 🍷	Duo de haricots verts et flageolets 🍷	Jardinière de légumes et pommes de terre 🍷	Épinards à la crème 🍷	Pâtes semi complètes 🍷		Écrasé de potimarron 🍷 et pommes de terre 🍷	Haricots verts 🍷	
Dessert	Riz au lait	Brie	Fromage fondu	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Yaourt nature 🍷 * 🍷 *	Emmental 🍷 *	Saint nectaire 🍷 *	Fromage blanc nature 🍷 *	Carré de l'est
		Fruit	Fruit 🍷	Fruit	Tarte aux pommes		Crème dessert vanille	Salade de fruits arlequin	Fruit	Purée de fruits

	jeudi 19	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 31	jeudi 2 janvier	vendredi 3 janvier
Entrée	menu Noël		vacances				Menu du réveillon			
Plat principal	 menu surprise de Noël		Salade verte vinaigrette	Endives et croûtons vinaigrette 🍷	Velouté de butternut 🍷 🍷		Tajine de veau 🇫🇷		Velouté de carottes 🍷 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷
Fromage Laitage			Chili sin carne 🍷	Poulet rôti 🇫🇷	Pizza au fromage	Sauté de boeuf aux oignons 🍷 🍷			Tortellonis sauce tomate 🍷	Nuggets de blé
Dessert			Riz 🍷	Jeunes carottes à la crème 🍷		Brocolis et pommes de terre 🍷	Semoule 🍷 🍷		Fromage blanc nature 🍷	Haricots verts 🍷
			Emmental 🍷	Mimolette	Yaourt nature 🍷 * 🍷 *	Brie	Camembert 🍷	Menu surprise du réveillon	Fruit	Tome grise
		Banane 🍷	Ile flottante	Moelleux chocolat	Fruit 🍷 *	Fruit	Fruit 🍷		Fruit	Riz au lait 🍷

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert en cuisine

 Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

 Label Rouge

 Œuf ou viande de France

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain 🍷 à tous les repas

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Pomme, poire, clémentine, Orange, Kiwi, Nachi, Kaki.