

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
Midi						
Landaise au Piment d'Espelette ou Pâté en croûte de volaille	Pomelo	Salade napoléon	Salade norvégienne	Chou rouge vinaigrette	Lentilles vertes ciboulette	Poireau vinaigrette
Filet de lieu à la crème et brocolis	Bœuf sauce paprika et macaronis	Filet de poulet sauce échalote et purée de courge	Tartiflette au reblochon 🍷 ou Gratin savoyard végétarien	Colombo de colin et riz basmati	Oeufs brouillés au parmesan et poêlée du monde	Choucroute garnie ou Fusilli brocolis et crème de saumon
Fromage blanc nature	Mimolette	Camembert	Perle de lait crème de marron/vanille	Fromage frais au lait de chèvre	Yaourt nature	Cantal 🍷
Poire	Flan chocolat	Clémentines 🌍	Tarte amande cannelle	Crème dessert café	Banane	Cookie cacahuète
Soir						
Potage Saint Germain	Potage de céleri nature	Velouté Dubarry	Potage de poireaux	Crème de champignons	Soupe Bortsch	Potage d'antan
Cake poulet curry et romarin	Falafels	Marine au thon	Omelette nature	Piémontaise	Blanc de dinde	Pizza 4 saisons 🌱
Riz au lait	Compote banane	Mousse au café	Kaki 🍷	Compote vanille	Liégeois chocolat	Orange 🌍



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.

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Midi						
Taboulé	Coleslaw	Céleri rémoulade	Chorizo ou Terrine de volaille	Duo de crudités	Duo brocolis chou fleur vinaigrette	Salade saveur des Andes 🇪🇺
Bœuf à l'estragon et salsifis à la crème	Filet de cabillaud à l'oseille et riz pilaf	Sauté de porc aux graines de moutarde et purée de butternut ou Risotto de poulet aux cèpes	Spaghetti à la Bolognaise	Parmentier de hadock	Rougail saucisse 🇪🇺 ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Rôti de veau au jus et poêlée de carottes et panais 🇪🇺
Petits suisses aux fruits	Brie	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	Fromage fondu au lait de chèvre	Yaourt fermier sur lit de cerise
Pomme bicolore	Compote fraise	Crème dessert praliné	Tartare poire pomme vanille en coupelle	Semoule au lait	Orange 🇪🇺	Flan pâtissier
Soir						
Mouliné de légumes	Crème d'épinards	Potage Crécy	Velouté Dubarry	Potage de céleri nature	Crème de champignons	Soupe Bortsch
Œufs pochés	Blanc de dinde	Taboulé au poulet	Bouchées pois chiches mozza à la menthe 🇪🇺	Museau de Boeuf à la Lyonnaise	Salade marco polo	Pomme de terre Mimdsa
Flan caramel	Liégeois vanille	Clémentines 🇪🇺	Ile flottante	Compote abricot	Mousse au chocolat	Kaki 🇪🇺



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.

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Midi						
Perles Océane aux Oeufs De Truites	Brunoise de carottes et panais	Chou rouge vinaigrette	Terrine de volaille	Navet rémoulade	Betteraves rouges	Salade Piémontaise
Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour	Petit salé aux lentilles ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre	Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons	Filet de saumon et riz sauce citron	Pot au feu	Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre ou Bœuf au paprika et chou fleur
Fromage fouetté au bleu	Petits suisses aux fruits	Camembert	Yaourt nature	Tomme noire 🇪🇺	Fromage frais	Fourme d'Ambert 🇪🇺
Kiwis 🇪🇺	Compote pruneaux	Crème dessert vanille	Clémentines 🇪🇺	Flan vanille	Poire	Tarte choco noisette
Soir						
Crème d'épinards	Mouliné de légumes	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Potage de céleri nature	Potage Crécy	Potage de poireaux
Oeufs pochés	Salade pommes de terre curry au poulet rôti	Piémontaise	Salade Marco Polo	Blanc de dinde	Salade du Pêcheur	Cake créole
Mousse au citron	Baba au rhum	Kaki 🇪🇺	Liégeois café	Compote coing	Crème dessert praliné	Orange 🇪🇺



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.

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Midi						
Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs 	Céleri rémoulade	NOËL	Jambon sec ou Terrine de volaille	Pomelo	Salade de lentilles	Coleslaw
Bœuf façon bourguignon et carottes ou Filet de saumon et purée de brocolis	Raviolis au poulet et son riz basmati à la sauce thaï		Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Parmentier de saumon 	Bitokes d'agneau sauce aux champignons et julienne de légumes	Potée auvergnate ou Petites gambas à la persillade et penne aux légumes du soleil
Fromage blanc nature	Gouda		Petits suisses aux fruits	Fromage frais	Yaourt nature	Munster 
Poire HVE	Semoule au lait		Clémentines 	Tartare mangue yuzu menthe en coupelle	Flan chocolat	Gâteau à la carotte
Soir						
Crème d'épinards	Velouté de panais et châtaignes	Crème de champignons	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Potage Saint Germain	Velouté Dubarry
Bouchées légumes amandes 	Terrine de poisson pêcheur	Blanc de dinde	Omelette au fromage	Salade indienne	Œufs pochés	Tresse au poulet
Crème dessert café	Roulé praliné	Banane	Liégeois vanille	Mousse au café	Orange 	Compote pêche



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.