

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Lentilles vinaigrette	Pomelo	Carottes râpées 🌱🌱 vinaigrette	Céleri remoulade de légumineuses	Salade de pommes de terre vinaigrette
Plat	Sauté de bœuf 🌱🌱 aux oignons	Filet de poisson sauce	Veau 🌱 marengo	Filet de poisson sauce dorée	Jambon de dinde
Plat bébé	Sauté de boeuf 🌱🌱	Oeuf dur	Escalope de volaille	Filet de poisson	Jambon de dinde
Garniture	Petits pois	Semoule 🌱	Chou fleur	Haricots verts	Duo de carottes
Garniture bébé	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
Produit laitier	Saint Nectaire 🍷	Fromage blanc nature 🌱	Fromage fouetté	Mimolette	Petit suisse nature
Dessert	Fruit 🌱	Purée de fruits	Gâteau au chocolat et haricots rouges	Riz au lait	Fruit
Dessert bébé	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
Goûter	Pain - beurre - yaourt nature au lait entier	Pain - emmental - fruit	Pain au lait - lait nature entier - fruit	Pain - beurre - fruit	Pain - confiture d'abricots - fromage blanc nature
Goûter bébé	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



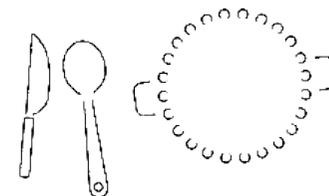
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée	Asperges vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Carottes rapées 🌱🌾 vinaigrette
Plat	Sauté de veau 🌱 au jus	Filet de poisson sauce curry	Jambon de dinde	Steak haché	Écrasé de pommes de terre et pois cassés 🌱🌾
Plat bébé	Sauté de veau	Filet de poisson	Jambon de dinde	Steak haché	Oeuf dur
Garniture	Haricots verts et flageolets	Jardinière de légumes et pommes de terre	Épinards à la crème	Pâtes semi complètes 🌱	
Garniture bébé	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
Produit laitier	Fromage fondu	Petit suisse nature	Yaourt nature 🌱🌾	Mimolette	Emmental 🌱
Dessert	Fruit 🌱	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits
Dessert bébé	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>
Goûter	Pain - chocolat noir - lait nature	Pain - camembert - purée de fruits	Biscuit type petit beurre - lait entier nature - fruit	Pain - fromage à tartiner - fruit	Pain - beurre - yaourt nature au lait entier
Goûter bébé	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



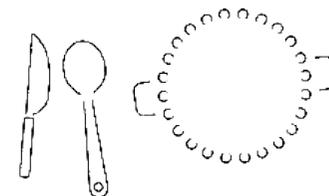
Appellation
d'Origine
Protégée



Haute
Valeur
Environnementale



Label Rouge



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

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée	Macédoine vinaigrette	Betteraves et maïs vinaigrette	Carottes râpées et panais	Menu Noël	Sardine à l'huile
Plat	Omelette nature	Émincé de dinde	Mélange de crozets et brunoise de légumes		Émincé de boeuf aux lentilles
Plat bébé	Émincé de dinde	Oeuf dur	Jambon de dinde	Filet de poisson	Émincé de boeuf
Garniture	Écrasé de potimarron et pommes de terre	Haricots verts			Petits pois
Garniture bébé	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
Produit laitier	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Carré de l'Est		Yaourt nature au lait entier
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de fruits		Banane
Dessert bébé	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>
Goûter	Pain - confiture - yaourt nature brassé	Pain - mimolette - purée de fruits	Madeleine nature - lait entier nature - fruit	Pain - beurre - fromage blanc	Pain - fromage fondu - lait entier nature
Goûter bébé	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



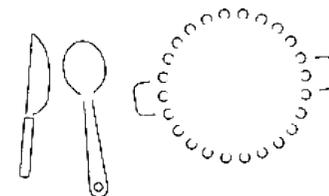
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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

Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée	Asperges vinaigrette	Endives vinaigrette	FÉRIÉ	Soupe de légumes  	Betteraves vinaigrette
Plat	Filet de poisson sauce dorée	Émincé de volaille 		Omelette nature 	Sauté de boeuf  
Plat bébé	Filet de poisson	Émincé de poulet 		Oeuf dur	Sauté de boeuf  
Garniture	Riz 	Jeunes carottes à la crème		Ratatouille et pois chiches	Brocolis et pommes de terre
Garniture bébé	Purée de légumes	Purée de légumes		Purée de légumes	Purée de légumes
Produit laitier	Emmental 	Petit suisse nature		Yaourt nature au lait entier	Brie
Dessert	Fruit	Semoule au lait		Fruit 	Fruit
Dessert bébé	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>		<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>
Goûter	Pain - confiture - yaourt nature au lait entier	Pain - beurre - fruit		Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain au lait - lait entier nature - purée de fruits
Goûter bébé	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires		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



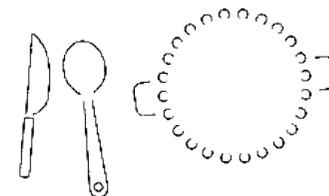
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



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