

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 1 Janvier	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
NOUVEL AN			Midi			
Pomelo	Macédoine de légumes	Tartinable de bar au yuzu	Pâtes à la rouille	Museau de Boeuf à la Lyonnaise	Chou blanc aux pommes	Brunoise de carottes et panais
Saucisse fumée et purée de haricots verts ou escalope milanaise et spaghetti	Filet de merlu, haricots blancs et ses petits légumes cuisinés au curcuma	Supreme de poulet aux figues et foie gras et embeurré de pomme de terre truffé	Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes	Moules à la marinière et riz	Sauté de veau à la bière et haricots beurre	Jambonneau sauce madère et penne ou gratin savoyard végétarien
Fromage fouetté	Yaourt sucré	St Nectaire	Fromage blanc	Brie	Petits suisses aux fruits	Cantal
Liégeois café	Fruit de saison	Entremet chocolat noisette	Fruit de saison	Galette des rois	Semoule au lait	Fruit
Soir						
Soupe au chou	Pâté en croûte de volaille	Crème de haricots	Soupe à l'oignon	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch
Salade toscane	Perles océane aux oeufs de truites Munster	Aspic d'oeuf au jambon froid ou Roulé emmental	Bouchées pois chiches mozza à la menthe	Salade pommes de terre curry au poulet rôti	Blanc de dinde	Œufs pochés
Fruit de saison	éclair au café	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Mousse au citron	Compote mirabelle	Fruit de saison

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.

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
Midi						
Riz vénéré aux petits légumes	Duo de crudités	Salade pot au feu	Navet rémoulade	Salade de quinoa rouge et pois chiche	Betteraves rouges	Salade de lentilles au saumon fumé
Filet de poulet sauce béarnaise et poêlée de légumes	Parmentier de poisson à la ciboulette	Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis	Blanquette de veau et riz	Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes	Boudin noir aux pommes et purée de pommes de terre ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Poulet façon coq au vin et carottes ou Chili con carne
Yaourt sucré	Gouda	Faiselle nature	Fromage fondu	Camembert	Fromage blanc	Comté
Fruit de saison	Compote poire	Gâteau citron jaune et amande	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake matcha
Soir						
Soupe au chou	Crème de haricots	Potage Crécy	Potage de céleri nature	Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain	Potage d'antan
Mortadelle ou Piémontaise	Salade marco polo	Tresse au poulet	Cervelas ou blanc de dinde	Cake aux olives ou Oeufs pochés	Brocolis au poulet grillé	Omelette nature
Crème dessert vanille	Mousse au café	Fruit de saison	Compote fraise	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Fruit de saison

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.

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
Midi						
Céleri Vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Poireau vinaigrette	Riz vénéré aux petits légumes	Champignons à la parisienne	Tartare Piémontais	Terrine de volaille
Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule	Filet de colin au beurre d'échalottes et endives braisées	Tartiflette au reblochon ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Cuisse de poulet crème au romarin et choux de Bruxelles	Filet de lieu noir, boulgour et petits légumes	Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés	Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron
Petits suisses aux fruits 	Tomme grise 	Fromage blanc 	Mini Ortolan 	Savarin 	Yaourt sucré 	Munster 
Compote pomme biscuit	Baba au rhum	Fruit de saison	Flan caramel 	Mousse au chocolat 	Fruit de saison	Kouign amann 
Soir						
Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe au chou	Crème de haricots	Potage Crécy	Potage de céleri nature	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch
Salade toscane	Pâté de tête ou Blanc de dinde	Perles Océane Aux Oeufs De Truites	Bûche jambon et moussé de foie ou Salade marco polo	Falafels	Blanc de dinde	Œufs pochés
Liégeois vanille	Fruit de saison 	Riz au lait 	Fruit de saison	Compote abricot	Crème dessert praliné	Fruit de saison



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.

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
Midi Menu à la ferme						
Strasbourgeoise aux légumes ou Duo brocolis panais vinaigrette	Lentilles vertes ciboulette	Trio choux jambon comté ou betteraves rouge vinaigrette	Pâté de lapin supérieur ou Terrine de volaille	Mini penne rosso	Pomelo	Salade Waldorf
Risotto poulet aux cèpes	Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux	Steak haché sauce échalotes et coquillettes	Œufs brouillés aux champignons et haricots verts à l'ail	Filet de saumon et purée de brocolis	Escalope milanaise et spaghetti	Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale
Petits suisses aux fruits	Fromage fouetté nature	Maasdam	Yaourt fermier nature sucré	Petits suisses aux fruits	Brie	St Nectaire
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille	Crème brûlée	Fruit de saison	Liégeois café	Cookie chocolat au lait
Soir						
Soupe de patate douce et lait de coco	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Potage de céleri nature	Soupe au chou	Soupe à l'oignon
Salade indienne	Pâté de campagne ou Oeufs pochés	Acras de morue	Quiche Lorraine ou Piémontaise	Omelette au fromage	Pêcheur Au Thon	Museau ou Blanc de dinde
Mousse au citron	Crème dessert caramel	Compote pêche	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison



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.

Janvier 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 1 février	dimanche 2 février
Midi						LA CHANDELEUR
Jambon sec ou terrinerie de volaille	Coleslaw	Brunoise de carottes et panais	Risoni au thon	Navet rémoulade	Betteraves rouges	Cocktail de crevettes
Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour	Colombo de colin et riz basmati	Sauté de veau sauce au cidre et petits pois-carottes	Filet de poulet sauce bleu et poêlée de légumes	Brandade de morue MSC	Bœuf à l'estragon et salsifis à la crème	Aumônière andouille et carottes ou Chili con carne
Fromage fondu	Camembert	Fromage kôanc	Edam	Comté	Petits suisses aux fruits	Faiselle nature
Fruit de saison	Crème dessert pistache	Semoule au lait	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crêpe au caramel beurre salé
Soir						
Soupe de patate douce et lait de coco	Crème de haricots	Potage d'antan	Potage Crécy	Potage Saint Germain	Soupe au chou	Soupe Bortsch
Pizza royale	Taboulé à la Volaille	Lomo ou Salade du pêcheur	Œufs pochés	Cake lardons poireaux ou blanc dinde	Blanc de dinde ou Piémontaise	Salade toscane
Flan caramel	Compote mirabelle	Fruit de saison	Moelleux chocolat coco	Compote fruit de la passion	Mousse au café	Fruit de saison

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.