

# Janvier 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

|                        | lundi 6                 | mardi 7                  | mercredi 8                | jeudi 9                              | vendredi 10                                     |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------------|---|
|                        | <b>Galette des rois</b> |                          |                           |                                      |   |
| <b>Entrée</b>          | Oeuf dur mayonnaise     |                          | Soupe de légumes          | Salade d'endives et maïs vinaigrette | Carottes râpées                                 |
| <b>Plat principal</b>  | Lasagnes aux légumes    | Escalope viennoise       | Filet de poisson meunière | Sauté de bœuf au romarin             | Cari réunionnais de carottes aux deux lentilles |
| <b>Fromage Laitage</b> | Emmental                | Fromage au lait de vache | Brie                      | Yaourt nature                        | Fromage blanc aromatisé                         |
| <b>Dessert</b>         | Fruit                   | Fruit                    | Fruit                     | Galette des rois                     |   |

|                        | lundi 13   | mardi 14                           | mercredi 15    | jeudi 16                      | vendredi 17                          |
|------------------------|--|------------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Salade de pommes de terre aux olives             | Pomelo                             |                | Chou rouge                    | Salade verte et croûtons vinaigrette |
| <b>Plat principal</b>  | Émincé de porc sauce pruneaux ou omelette nature | Émincé de bœuf aux haricots rouges | Œuf à la coque | Filet de poisson sauce aurore | Riz doré aux amandes                 |
| <b>Fromage Laitage</b> | Camembert  | Comté                              | Mimolette      | Fromage blanc nature          | Fromage fouetté                      |
| <b>Dessert</b>         | Fruit  | Purée de pommes                    | Fruit          | Brisures de biscuit           | Moelleux au chocolat                 |

|                        | lundi 20                 | mardi 21      | mercredi 22               | jeudi 23                      | vendredi 24                      |
|------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Betteraves vinaigrette   |               | Crêpe au fromage          | Radis et maïs vinaigrette     | Carottes râpées                  |
| <b>Plat principal</b>  | Dhal de lentilles corail | Poulet        | Sauté de bœuf aux oignons | Ravioli pomodoro sauce tomate | Filet de poisson sauce orientale |
| <b>Fromage Laitage</b> | Saint Nectaire           | Yaourt nature | Fromage blanc aromatisé   | Fromage fouetté               | Brie                             |
| <b>Dessert</b>         | Fruit                    | Fruit         | Fruit                     | Purée de pomme banane         | Riz au lait                      |

|                        | lundi 27                           | mardi 28                 | mercredi 29           | jeudi 30             | vendredi 31           |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
|                        | <b>Nouvel An asiatique</b>         |                          |                       |                      |                       |
| <b>Entrée</b>          |                                    | Salade verte vinaigrette |                       | Soupe de légumes     | Chou blanc sauce soja |
| <b>Plat principal</b>  | Émincé de bœuf façon bourguignonne | Omelette nature          | Carbonara de volaille | Brandade de poisson  | Nems de légumes       |
| <b>Fromage Laitage</b> | Petit suisse aromatisé             | Gouda                    | Carré de l'est        | Fromage blanc nature | Fromage fondu         |
| <b>Dessert</b>         | Fruit                              | Crème dessert vanille    | Fruit                 | Abricots secs        | Nougat chinois        |



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.



# Février 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

|                        | lundi 3                       | mardi 4   | mercredi 5  | jeudi 6                     | vendredi 7                          | Chandeleur               |                                    |                           |                           |                                      |
|------------------------|-------------------------------|---|---|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Betteraves et œuf vinaigrette | Maïs et thon vinaigrette                                    | Coleslaw  |                             | Soupe de légumes                    | Salade verte vinaigrette |                                    | Soupe de légumineuses     | Carottes râpées           | Salade de pois chiches               |
| <b>Plat principal</b>  | Filet de poisson sauce dorée  | Sauté de porc à la moutarde ou émincé de blé sauce moutarde | Pâtes semi complètes sauce lentilles corail curry et maïs | Sauté de bœuf au paprika    | Galette garnie raclette et emmental | Lentilles à la tomate    | Émincé de bœuf aux haricots rouges | Filet de poisson meunière | Curry de légumes          | Chipolata de volaille                |
| <b>Fromage Laitage</b> | Printanière de légumes        | Haricots verts et flageolets                                |   | Carottes et pommes de terre | Salade verte vinaigrette            | Riz                      | Pommes de terre                    | Épinards à la crème       | Semoule                   | Ecrasé de potiron et pommes de terre |
| <b>Dessert</b>         | Emmental                      | Yaourt nature   | Gouda   | Fromage blanc aromatisé     | Crêpe au chocolat                   | Comté                    | Fromage blanc nature               | Fromage au lait de vache  | Crème dessert au chocolat | Camembert                            |
|                        | Fruit                         |   | Purée de pomme poire                                      | Fruit                       |                                     | Purée de pomme fraise    | Fruit                              | Fruit                     | Fruit                     | Fruit                                |

  

|                        | lundi 17                      | mardi 18               | mercredi 19                 | jeudi 20                    | vendredi 21   | lundi 24                 | mardi 25                          | mercredi 26                                 | jeudi 27                          | vendredi 28                     |
|------------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---|--------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Entrée</b>          | Lentilles vinaigrette         |                        | Endives vinaigrette         | Carottes râpées vinaigrette | Soupe de légumes                                      | Radis et beurre demi sel | Salade de pommes de terre et thon | Salade verte vinaigrette                    | Endives vinaigrette               | Céleri remoulade                |
| <b>Plat principal</b>  | Filet de poisson sauce aurore | Blanquette de veau     | Omelette nature             | Bolognaise de bœuf          | Gratin de pommes de terre au fromage façon dauphinois | Blé doré aux amandes     | Sauté de bœuf aux oignons         | Boulettes agneau sauce orientale et légumes | Crique au cantal                  | Filet de poisson sauce waterzoi |
| <b>Fromage Laitage</b> | Duo de brocolis et chou fleur | Riz aux petits légumes | Ratatouille et pois chiches | Pâtes semi complètes        | Salade verte vinaigrette                              | Petits pois au jus       | Carottes vichy                    | Semoule complète                            | Haricots verts                    | Riz                             |
| <b>Dessert</b>         | Petit suisse nature           | Emmental               | Brie                        | Fromage fouetté             | Fruit   | Carré de l'Est           | Mimolette                         | Yaourt aromatisé                            | Comté                             | Fromage blanc nature            |
|                        | Fruit                         | Fruit                  | Cake Marbré                 | Purée de pommes             |   | Flan nappé caramel       | Fruit                             |   | Gâteau au fromage blanc et citron |                                 |

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

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

\* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain à tous les repas

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

Appellation d'Origine Protégée

Œuf ou viande de France

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

Label Rouge