

# Mars 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>Entrée</b>	Pomelo	Haricots rouges et maïs vinaigrette 🍷		Endives et dés de mimolette vinaigrette 🍷	Carottes râpées 🥕🍷*		Salade verte vinaigrette 🍷	Soupe de légumes 🍷	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre vinaigrette 🍷
<b>Plat principal</b>	Brandade de poisson	Omelette nature 🍷	Poulet 🍷🍷	Émincé de bœuf 🥩🍷 aux lentilles 🍷 ou quinoa aux carottes 🍷	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de porc 🍷 au curry 🍷 ou dhal de lentilles corail 🍷	Filet de poisson sauce citron 🍷	Gratin de pâtes sauce mornay 🍷	Haricots rouges sauce aux cacahuètes façon mafé 🍷	Sauté de bœuf 🥩🍷 au paprika 🍷 ou égréné de pois 🥬 au paprika
<b>Fromage Laitage</b>	Gouda	Yaourt nature 🥛🍷*	Fromage blanc aromatisé	Haricots verts et haricots beurre 🍷	Riz 🍷🍷	Pommes de terre vapeur 🍷	Petits pois		Riz 🍷🍷	Carottes 🍷
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit 🥕🍷*	Fruit	Tarte au chocolat	Camembert 🥛🍷*	Comté 🧀*	Brie	Petits suisse nature	Gouda	Fromage blanc nature 🥛🍷*

	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 🍷	Pomelo	Crêpe au fromage		Soupe de légumes 🥕🍷🍷		Lentilles vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Céleri vinaigrette fromage blanc citron 🍷	Chou rouge vinaigrette 🍷
<b>Plat principal</b>	Filet de poisson sauce aurore 🍷	Émincé de dinde sauce forestière 🍷 ou pois chiches à la forestière 🍷	Veau marenco 🍷🍷	Haricots blancs et carottes sauce curry 🍷	Quiche au fromage	Émincé de bœuf 🥩🍷 aux haricots rouges façon carbonade 🍷 ou émincé de blé façon carbonade	Omelette nature 🍷	Gnocchis au beurre 🍷	Sauté de porc 🍷 sauce charcutière 🍷 ou crigue au cantal	Filet de poisson sauce crème 🍷
<b>Fromage Laitage</b>	Carottes 🍷	Pommes vapeur 🍷	Haricots verts 🍷	Riz 🍷🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Petits pois et pommes de terre	Ratatouille	Épinards à la crème 🍷	Haricots verts et flageolets	É crasé de pommes de terre violet 🍷
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de pommes fraises	Fruit	Fruit 🥕🍷*	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature 🥛🍷*	Camembert 🥛🍷*	Mimolette	Fromage fouetté	Yaourt à la myrtille



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

**sauce mornay** : beurre, farine, lait, fromage, sel, poivre, muscade, oeuf.  
**sauce charcutière** : eau, moutarde, carottes, cornichons, beurre, farine, vinaigre, sel, poivre.

\*\*Journée internationale sans viande

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




# Avril 2025




**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<b>Entrée</b>	Œuf dur mayonnaise	Pomelo	Salade verte vinaigrette 🍷	Soupe de légumes 🍷	Salade de pâtes vinaigrette 🍷	Betteraves et maïs vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷		Carottes râpées 🍷🍷*	Tartinable 🍷
<b>Plat principal</b>	Dhal de lentilles corail 🍷	Escalope viennoise ou pané au fromage	Curry de chou fleur 🍷		Sauté de bœuf aux oignons ou égrené de pois à la provençale 🍷🍷	Semoule 🍷🍷	Omelette nature 🍷	Filet de poisson sauce orientale 🍷	Sauté de mouton sauce au romarin bouchées de pois chiches 🍷🍷 ou 🍷	Wings de poulet ou nuggets de blé 🍷
<b>Fromage Laitage</b>	Mimolette	Emmental 🍷*	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature 🍷🍷*	Brie	Fromage blanc nature 🍷*		Saint Nectaire 🍷	Fromage fondu	Camembert 🍷*
<b>Dessert</b>	Fruit	Semoule au lait		Fruit 🍷*	Fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Pâtisserie et surprise au chocolat	Fruit 🍷*

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<b>Entrée</b>	Salade de pâtes vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷		Chou blanc sauce soja 🍷	Carottes râpées vinaigrette 🍷🍷		Pommes de terre vinaigrette 🍷	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette 🍷	Salade verte et croutons vinaigrette 🍷
<b>Plat principal</b>	Poulet 🍷	Émincé de bœuf aux haricots rouges 🍷	Bolognaise de lentilles 🍷	Filet de poisson meunière	Mijotée de haricots rouges et maïs sauce chili 🍷	FÉRIÉ	Filet de poisson sauce estragon 🍷	Sauté de bœuf sauce aux herbes 🍷	Lentilles à la tomate 🍷	Quiche au fromage
<b>Fromage Laitage</b>	Petit suisse nature 🍷	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté	Emmental 🍷		Carottes 🍷	Haricots verts	Pommes de terre vapeur 🍷	Yaourt nature brassé
<b>Dessert</b>	Fruit	Flan au caramel 🍷	Fruit	Gâteau à l'orange 🍷	Purée de pommes 🍷		Gouda	Brie	Mimolette	Abricots secs


 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, Orange, pamplemousse, Kiwi.

 Label Rouge