

# Mars 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Endives vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées   vinaigrette
<b>Plat</b>	Écrasé de pommes de terre au poisson	Omelette nature	Jambon de dinde	Émincé de bœuf   aux lentilles	Veau  marengo
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Oeuf dur	Jambon de dinde	Emincé de boeuf	Sauté de veau
<b>Garniture</b>	/	Ratatouille et pommes de terre	Pâtes	Haricots verts et beurre	Riz
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Gouda	Yaourt nature	Fromage fondu	Petit suisse nature	Camembert
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Purée de fruits
<b>Dessert bébé</b>	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
<b>Goûter</b>	Pain - confiture - yaourt nature au lait entier	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain - beurre - fruit	Pain - mimolette - purée de fruits	Biscuit type petit beurre - lait entier nature - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»



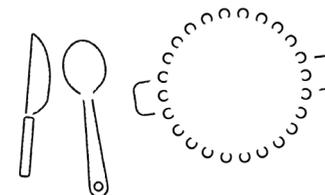
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Mars 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>Entrée</b>	Sardine à l'huile	Pomelo	Soupe de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de pommes de terre
<b>Plat</b>	Dhal de lentilles corail	Filet de poisson sauce citron	Steak haché 🍖	Jambon de dinde	Sauté de boeuf 🍖 au paprika
<b>Plat bébé</b>	Oeuf dur	Filet de poisson	Steak haché 🍖	Jambon de dinde	Sauté de boeuf 🍖
<b>Garniture</b>	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Pâtes 🍝	Riz 🍚	Carottes
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Comté 🧀	Brie	Petit suisse nature	Gouda	Fromage blanc nature 🍶
<b>Dessert</b>	Fruit	Riz au lait	Fruit	Purée de fruits 🍌	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	<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>
<b>Goûter</b>	Pain - chocolat noir - lait entier nature	Pain au lait - yaourt nature brassé - fruit	Pain - beurre - purée de fruits	Madeleine nature -fromage blanc nature - fruit	Pain - fromage fouetté - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»



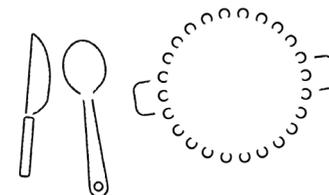
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Mars 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<b>Entrée</b>	Lentilles vinaigrette	Pomelo	Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes 🌱👤
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce aurore	Émincé de dinde 🇫🇷 à la forestière	Veau 🇫🇷 marengo	Sauté de boeuf 🇫🇷🇫🇷 aux oignons	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Emincé de dinde 🇫🇷	Sauté de veau 🇫🇷	Sauté de boeuf 🇫🇷🇫🇷	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	Carottes	Pommes de terre vapeur	Haricots verts	Riz 🇫🇷	Brocolis et pommes de terre
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Emmental 🇫🇷	Edam	Carré de l'Est	Fromage blanc nature 🇫🇷	Yaourt nature brassé
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Purée de fruits	Fruit 🇫🇷
<b>Dessert bébé</b>	<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>
<b>Goûter</b>	Pain - beurre - yaourt nature au lait entier	Biscuit petit beurre - lait entier nature - fruit	Pain - chocolat noir - yaourt nature brassé	Pain - beurre - fruit	Pain - emmental - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»



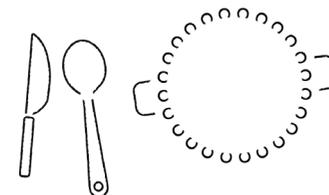
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Mars 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre	Lentilles vinaigrette	Salade de riz	Céleri vinaigrette au fromage blanc et citron	Chou rouge
<b>Plat</b>	Émincé de boeuf   aux haricots rouge	Omelette nature	Filet de poisson sauce estragon	Jambon de dinde	Filet de poisson sauce crème
<b>Plat bébé</b>	Emincé de boeuf	Oeuf dur	Filet de poisson	Jambon de dinde	Filet de poisson
<b>Garniture</b>	Petits pois	Ratatouille	Épinards à la crème	Haricots verts flageolets	Écrasé de pommes de terre
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse nature	Camembert	Yaourt nature brassé	Mimolette	Fromage fouetté
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits
<b>Dessert bébé</b>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>			

<b>Goûter</b>	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain - confiture - petit suisse nature au lait entier	Pain - gouda - purée de fruits	Pain - beurre - fruit	Madeleine nature - lait entier nature - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature au lait entier - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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

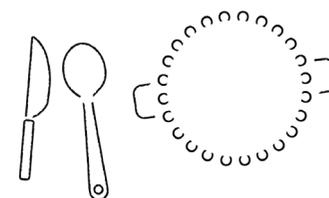
Produit issu de l'Agriculture Biologique

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

Label Rouge



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