











Avril 2025




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| lundi 31 mars | mardi 1 | mercredi 2 | jeudi 3 | vendredi 4 | samedi 5 | dimanche 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Midi Menus Antilles | | | | | | |
| Radis cornet | Tartare de concombre | Salade napoléon | Acras morue | Duo de crudités | Terrine de volaille | Risoni au thon |
| Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule | Parmentier de hadock | Paupiette de veau au jus et brunoise de légumes | Colombo de porc, banane plantain et riz ou Petites gambas à la persillade et penne aux légumes du soleil | Filet de lieu sauce beurre blanc et épinards | Emincé de volaille au cidre et écrasé de pomme de terre | Rôti de bœuf crème de coriandre et petits pois |
| Yaourt nature  | Edam  | St Paulin  | Yaourt au sucre de canne | Petits suisses aux fruits  | Fromage fouetté  | Tomme noire  |
| Compote fruit de la passion | Flan chocolat | Fruit de saison | Tartare fruits exotiques | Semoule au lait | Fruit de saison | Cake citron pavot |
| Soir | | | | | | |
| Soupe Bortsch | Crème d'épinards | Potage de céleri | Crème de champignons | Potage brocolis | Mouliné de légumes | Velouté Dubarry |
| Blanc de dinde | Bouchées pois chiches mozza à la menthe  | Pommes de terre mimosa | Œufs pochés | Salade marco polo | Pizza 4 saisons  | Salade du pêcheur |
| Liégeois café | Fruit de saison | Crème dessert vanille | Gaufre liégeoise aux perles de sucre | Compote pomme | Mousse au 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

 Viande de France


Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.


Avril 2025




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| lundi 7 | mardi 8 | mercredi 9 | jeudi 10 | vendredi 11 | samedi 12 | dimanche 13 |
|---|---|---|--|---|--|--|
| Midi | | | | | | |
| Carottes râpées vinaigrette | Taboulé | Pâté en croûte de volaille supérieur | Coleslaw | Tartare tzatziki | Lentilles vertes ciboulette | Betteraves rouges vinaigrette |
| Filet de poulet pomme de terre moutarde | Gratin de Penne au saumon et poireaux | Risotto poulet aux cèpes | Steak haché sauce poivre vert et julienne de légumes | Colin crème de ciboulette et riz | Rognons de porc sauce madère et haricots verts ou hachis parmentier | Poulet façon coq au vin et spaghetti |
| Petits suisses nature  | Gouda  | Fromage blanc  | Emmental  | Fromage frais de chèvre  | Brie  | Yaourt sucré  |
| Crème dessert praliné | Œufs au lait | Fruit de saison | Crêpe à la fraise | Flan caramel | Fruit de saison | Madeleine pépites chocolat noir |
| Soir | | | | | | |
| Soupe à l'oignon | Crème de haricots | Crème de champignons | Potage de céleri nature | Crème d'épinards | Soupe Bortsch | Potage brocolis |
| Salade toscane | Œufs pochés | Salade piémontaise | Salade marco polo | Blanc de dinde | Omelette nature | Terrine de volaille |
| Compote poire | Fruit de saison | Liégeois chocolat | Fruit de saison | Compote vanille | 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


 Viande de France


Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.


Avril 2025




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| lundi 14 | mardi 15 | mercredi 16 | jeudi 17 | vendredi 18 | samedi 19 | dimanche 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Midi | | | | | | Menus chasse aux oeufs |
| Carottes râpées vinaigrette | Radis cornet | Champignons à la parisienne | Salade de quinoa | Tartare à l'indienne | Terrine de volaille | Perles Océane Aux Oeufs De Truites |
| Chipette haricots coco et ses légumes cuisinés ou Bitokes d'agneau tandoori et semoule | Filet de lieu sauce safranée et chou-fleur | Nouilles savoisiennes Carbonara ou Escalope Milaniase et spaghetti | Emincé de volaille et petits pois carottes | Rougail de cabillaud et riz aux légumes | Paupiette de veau au jus et brunoise de légumes | Gigot d'agneau au thym, pomme noisette et haricots verts |
| Fromage blanc  | Mimolette  | Camembert  | Petits suisses aux fruits  | Fromage frais  | Yaourt nature  | Fourme d'Ambert  |
| Compote abricot | Semoule au lait | Fruit de saison | Compote fraise | Flan caramel | Fruit de saison | Gâteau de Pâques |
| Soir | | | | | | |
| Crème de champignons | Mouliné de légumes | Crème de haricots | Soupe à l'oignon | Potage de céleri nature | Soupe à l'ancienne | Crème d'épinards |
| Œufs pochés | Blanc de dinde | Cake tomates séchées à la feta | Salade marco polo | Piémontaise au poulet | Cocktail de crevettes | Salade toscane |
| Liégeois vanille | Fruit de saison | Muffin myrtilles | Crème dessert chocolat | Fruit de saison | Mousse au citron | Compote coing |

 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








 Viande de France

Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

Avril 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| lundi 21 | mardi 22 | mercredi 23 | jeudi 24 | vendredi 25 | samedi 26 | dimanche 27 |
|---|---|---|---|--|--|--|
| Midi | | | | | | |
| Salade printanière | Pomme de terre bulgare ciboulette | Concombre à la crème | Riz vénéré aux petits légumes | Salade caravelle | Terrine de volaille | Tartare Piémontais |
| Filet de poulet à la normande et riz | Filet de lieu à la crème et épinards | Raviolis bolognaise | Paupiette de veau à l'ancienne et navets | Brandade de morue | Chili con carne | Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et jardinière de légumes ou Poulet et purée de courgettes |
| Petits suisses nature  | Fromage fondu  | Fromage blanc  | St Paulin  | Yaourt vanille  | Edam  | Comté  |
| Liégeois café | Fruit de saison | Crème dessert caramel | Fruit de saison | Compote pruneaux | Fruit de saison | Clafoutis aux pommes |
| Soir | | | | | | |
| Velouté Dubarry | Potage de céleri | Crème de haricots | Potage brocolis | Crème de champignons | Mouliné de légumes | Crème d'épinards |
| Blanc de dinde | Falafels | Taboulé à la Volaille | Omelette aux fines herbes | Museau de bœuf à la Lyonnaise | Pâtes risoni à la niçoise | Salade du pêcheur |
| Fruit de saison | Flan chocolat | Compote fraise | Baba au rhum | Semoule au lait | Mousse au 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






Viande de France

Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

Avril 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| lundi 28 | mardi 29 | mercredi 30 | jeudi 1 mai | vendredi 2 mai | samedi 3 mai | dimanche 4 mai |
|--|--|---|---|---|--|---|
| Midi Menu Lyon | | | | | | |
| Duo de crudités | Salade de quinoa rouge et pois chiche | Haricots verts vinaigrette | Terrine de volaille | Salade californienne | Betteraves rouges vinaigrette | Salade bulgare |
| Fusilli brocolis crème de saumon  | Bœuf sauce bleu et légumes printaniers | Risotto poulet aux cèpes | Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre | Emincé de volaille sauce poivre et haricots beurre | Boulettes de veau et penne sauce tomate | Echine de porc et jus de veau écrasé purée de pomme de terre ou Petites gambas à la persillade et penne aux légumes du soleil |
| Brie  | Fromage blanc  | Gouda  | Fromage fouetté  | Petits suisses aux fruits  | Emmental  | Yaourt sucré  |
| Liégeois chocolat | Fruit de saison | Mousse au café | Cookie praline Rose de Lyon | Fruit de saison | Flan vanille | Brownie |
| Soir | | | | | | |
| Soupe Bortsch | Soupe à l'oignon | Crème de champignons | Potage brocolis | Mouliné de légumes | Velouté Dubarry | Potage de céleri |
| Cake créole | Pizza royale  | Salade pommes de terre curry au poulet rôti | Œufs pochés | Blanc de dinde | Salade toscane | Acras de morue |
| Fruit de saison | Crème dessert caramel | Fruit de saison | Compote framboise | Liégeois café | Fruit de saison | Compote cassis |



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



Viande de France

Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.