















Mars 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	samedi 8	dimanche 9
Midi						
Carottes râpées vinaigrette	Patatas bravas	Navet rémoulade	Pâté en croûte de volaille supérieur	Poireau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade Waldorf
Paupiette de veau à l'ancienne et blé	Filet de colin à la crème et choux de bruxelles	Bœuf au cerfeuil et riz basmati	Tajine de poulet aux abricots et semoule	Parmentier de hadock	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes	Cassoulet ou Filet de merlu et pommes de terre, légumes
Brie 	Fromage blanc 	Maasdam 	Faisselle nature 	Fromage fouetté 	Petits suisses aux fruits 	Munster 
Crème dessert caramel 	Fruit de saison 	Mousse au café	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait 	Clafoutis aux pommes 
Soir						
Soupe à l'oignon	Crème de haricots	Soupe au chou	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Soupe de patate douce et lait de coco
Cake lardons champignons ou Oeufs pochés	Taboulé au poulet	Bûche jambon et mousse de foie ou Piémontaise	Brocolis au poulet grillé	Coppa ou Pizza 4 saisons 	Omelette au fromage	Bouchées épinards ricotta 
Compote poire	Liégeois vanille	Fruit de saison	Flan chocolat 	Tiramisu	Compote ananas	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.


Mars 2025




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
Midi Holi festival en Inde						
Duo de crudités	Champignons à la grecque	Radis cornet	Pomme de terre Hareng	Chou rouge vinaigrette	Taboulé Méditerranéen	Salade caravelle
Penne au pesto	Quenelles de brochet sauce Nantua et poêlée du monde	Petit salé aux lentilles ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Filet de poulet sauce échalote et haricots verts	Crevettes et riz sauce curry	Bœuf sauce bleu et chou-fleur	Gratin Dauphinois au jambon ou Chili con carne
Fromage frais 	Petits suisses aux fruits 	Camembert 	Edam 	Roquefort 	Yaourt sucré 	St Nectaire 
Compote mirabelle	Semoule au lait 	Flan caramel 	Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Far aux pruneaux 
Soir						
Crème de haricots	Soupe au chou	Potage Crécy	Potage de céleri nature	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe à l'oignon	Soupe Bortsch
Salade Piémontaise	Blanc de dinde	Salade marco polo	Falafels	Jambon Supérieur  ou Salade du pêcheur	Salade toscane	Œufs pochés
Crème dessert café 	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat 	Fruit de saison 	Mousse au citron	Compote vanille

 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.

Mars 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
Midi						
Chorizo ou Terrine de volaille	Betteraves rouges	Salade de lentilles corail pois chiches	Céleri rémoulade	Pommes de terre mimosa	Salade printanière	Salade violette
Raviolis bolognaise	Sauté de veau à la paysanne et navets	Parmentier de hadock	Bitokes d'agneau miel et amandes et purée de courge	Filet de colin sauce à l'aneth et salsifis au parmesan	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Rôti de bœuf sauce moutarde et choux de Bruxelles
Fromage fondu	Savarin	Yaourt sucré	Emmental	Petits suisses aux fruits	Cantal	Faisselle nature
Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cookie chocolat noir noisettes
Soir						
Potage d'antan	Soupe au chou	Crème de haricots	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch	Potage de céleri nature	Potage Crécy
Salade indienne	Quiche Lorraine ou Accras de morue	Omelette aux fines herbes	Allumette jambon et fromage ou Salade du pêcheur	Pâté de campagne ou Blanc de dinde	Marco Polo	Feuilleté chèvre et épinards ou Cake petits pois, lardons et curry
Liégeois café	Fruit de saison	Compote abricot	Muffin amandes fruits rouges	Flan vanille	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















Viande de France


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


Mars 2025




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
Midi						
Radis cornet	Macédoine de légumes	Pâté de tête ou Terrine de volaille	Salade perles d'Alaska	Coleslaw	Taboulé Méditerranéen	Tartare tzatziki
Paupiette de lapin à la moutarde et spaghetti	Gratin de choux fleurs au jambon ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Risotto saumon épinard	Rognons de veau sauce forestière et haricots verts ou Rognons de boeuf et haricots beurre	Filet de colin sauce basilic et boulgour	Steak haché crème de coriandre et julienne de légumes	Échine de porc au jus de veau écrasé purée de pomme de terre ou Escalope milanaise et spaghetti
Mini Ortolan 	Yaourt sucré 	Mimolette 	Petits suisses aux fruits 	Fromage fouetté 	Fromage blanc 	Tomme noire 
Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan caramel 	Fruit de saison	Cake écorce de citron pavot 
Soir						
Potage Saint Germain	Crème de haricots	Potage d'antan	Potage Crécy	Soupe de patates douces et lait de coco	Potage de céleri nature	Soupe à l'oignon
Rôti de porc cuit tranché ou Piémontaise 	Pommes de terre au hareng	Aspic d'œuf au jambon ou Bouchées légumes amandes 	Bouchées légumes amandes  ou Moelleux au maroilles	Nems au poulet	Œufs pochés	Pâtes risoni à la niçoise
Compote pêche	Semoule au lait 	Panna cotta à la framboise	Fruit de saison 	Compote cassis	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.