

# Avril 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 31 mars	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<b>Entrée</b>	Macédoine vinaigrette	Pomelo	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes	Salade de pâtes vinaigrette
<b>Plat</b>	Dhal de lentilles corail	Éminé de dinde  à la moutarde	Blanquette de veau	Écrasé de pommes au colin	Sauté de boeuf   aux oignons
<b>Plat bébé</b>	Oeuf dur	Éminé de dinde	Sauté de veau	Filet de poisson	Sauté de boeuf
<b>Garniture</b>	Pommes de terre	Petits pois carottes	Riz	/	Haricots beurre
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Mimolette	Emmental	Petit suisse nature	Yaourt nature	Brie
<b>Dessert</b>	Fruit	Semoule au lait	Purée de fruits	Fruit	Fruit
<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 - beurre - fromage blanc nature	Pain - barre de chocolat - fruit	Madeleine nature - lait nature - fruit	Pain - gouda - purée de fruits	Pain au lait - lait entier nature - purée de fruits
<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 pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	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

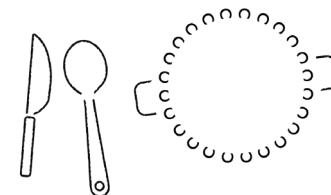
Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

# Avril 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<b>Entrée</b>	Lentilles vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées 🌱👤 vinaigrette	Asperges vinaigrette
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce aurore	Omelette nature 🍳	Steak haché 🍳	Sauté de mouton 🍷 au romarin	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Oeuf dur	Steak haché 🍳	Sauté de mouton	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	Cordiale de légumes	Écrasé de pommes de terre et pois cassés 🌱👤	Chou fleur	Flageolets et haricots verts	Pâtes 🌱
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc nature 🌱	Yaourt nature brassé	Saint Nectaire 🍷	Fromage fondu	Camembert 🌱
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de fruits 🌱 et petit chocolat	Fruit 🌱
<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 - fromage fondu - purée de fruits	Gâteau au yaourt - lait entier nature - purée de fruits	Pain - chocolat noir - yaourt nature brassé	Biscuits type petit beurre - yaourt nature 🌱 - fruit	Pain - beurre - lait entier nature
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	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»



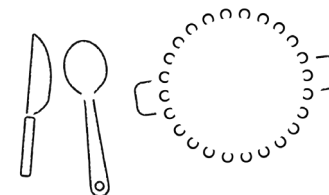
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Avril 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<b>Entrée</b>	Salade de pâtes vinaigrette	Sardine à l'huile	Haricots verts vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées 🍷 🌱 vinaigrette
<b>Plat</b>	Éminé de dinde 🍷 au jus	Éminé de boeuf 🍷 🌱 aux haricots rouges	Bolognaise de lentilles	Filet de poisson sauce citron	Veau 🍷 marengo
<b>Plat bébé</b>	Éminé de dinde 🍷	Éminé de boeuf 🍷 🌱	Oeuf dur	Filet de poisson	Sauté de veau 🍷
<b>Garniture</b>	Petits pois	Carottes et pommes de terre	Pâtes 🌱	Epinards	Riz 🌱
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de fruits	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse nature 🌱	Carré de l'Est	Fromage blanc nature 🌱	Fromage fouetté	Emmental 🌱
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Gâteau maison	Purée de pommes carottes 🌱
<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 - emmental - purée de fruits	Pain - chocolat noir - petit suisse nature	Pétales de maïs - lait entier nature - purée de fruits	Pain - beurre - fruit	Madeleine - yaourt nature au lait entier - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	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

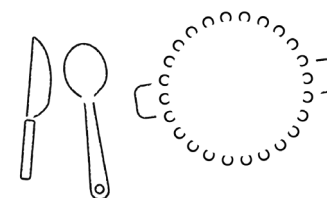
Produit issu de  
l'Agriculture  
Biologique

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.**

# Avril 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<b>Entrée</b>	FERIE	Pommes de terre vinaigrette	Salade de riz	Endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
<b>Plat</b>		Filet de poisson sauce estragon	Sauté de boeuf 🇫🇷 🍴 sauce aux herbes	Jambon de dinde	Steak haché 🍴
<b>Plat bébé</b>		Filet de poisson	Sauté de boeuf 🇫🇷 🍴	Jambon de dinde	Steak haché 🍴
<b>Garniture</b>		Carottes	Haricots verts	Écrasé de pommes de terre	Pâtes 🇫🇷
<b>Garniture bébé</b>		Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>		Gouda	Brie	Mimolette	Yaourt nature brassé
<b>Dessert</b>		Fruit	Fruit	Gâteau maison	Fruit
<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
<b>Goûter</b>		Pain - confiture - fromage blanc nature	Pain - beurre - purée de fruits	Pain au lait - yaourt nature brassé - fruit	Pain - fromage fondu - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	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

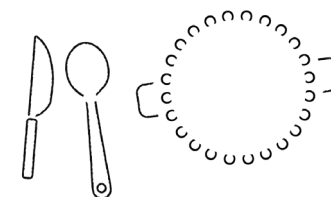
Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.