

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	samedi 10	dimanche 11
Risoni au thon	Radis cornet	Pommes de terre mimosa	Salade marocaine	Navet rémoulade	Salade printanière	Terrine de volaille
Poulet à la bordelaise et courgettes persillées	Saumon penne et crème de fenouil	Omelette carottes vichy 	Paupiette de veau sauce moutarde et purée de haricots verts	Filet de merlu haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma	Rougail saucisse, lentilles et riz ou Raviolis bolognaise	Jarret de bœuf sauce à l'oignon et brocolis
Petits suisses nature 	Tomme noire 	Fromage blanc 	Mimolette 	Yaourt à la banane 	Camembert 	St Nectaire 
Fruit de saison	Compote pêche	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Gâteau roulé cassis
Soir						
Crème de haricots	Potage brocolis	Crème de champignons	Crème d'épinards	Velouté Dubarry	Mouliné de légumes	Potage de céleri nature
Œufs pochés	Roulé emmental	Bouchées tomates mozza 	Marco Polo	Pommes de terre mimosa	Blanc de dinde	Salade toscane
Mousse au citron	Clafoutis cerise	Liégeois café	Fruit de saison	Flan caramel	Compote pomme biscuit	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.

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
Midi						
Concombre à la crème	Salade violette	Lentilles vertes ciboulette	Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croûte de volaille supérieur	Boulgour à la tomate	Salade de pâtes, petits pois et parmesan 
Moules à la marinière et pommes de terre rissolées	Steak haché d'agneau thaï et chou-fleur	Poulet et purée de courgettes	Coquillettes jambon emmental ou Hachis Parmentier	Filet de lieu noir, riz aux courgettes et poivrons	Boulettes de bœuf à la forestière et jardinière de légumes	Rôti de veau au jus et écrasé de pomme de terre
Munster 	Petits suisses aux fruits 	St Paulin 	Yaourt nature 	Edam 	Fromage blanc 	Roquefort 
Compote pomme	Gaufre Vergeoise	Fruit de saison	Flan vanille	Semoule au lait	Fruit de saison	Tarte Normande
Soir						
Velouté courgettes	Mouliné de légumes	Soupe à l'oignon	Potage brocolis	Potage provençal	Crème d'épinards	Soupe Bortsch
Blanc de dinde	Acras de morue	Taboulé au poulet	Œufs pochés	Piémontaise au poulet	Cake cabillaud ail et basilic	Terrine de volaille
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Œufs au lait	Compote fruit de la passion	Fruit de saison	Liégeois 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.

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
Midi						
Radis cornet	Tartare à l'indienne	Terrine de volaille	Duo courgette tomate	Betteraves rouges vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade
Paupiette de lapin aux pruneaux et haricots verts	Colin et penne crème de ciboulette	Chili con carne	Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Crépinette au jus de veau et écrasé de carotte ou Bœuf au poivre vert et petits pois	Poulet basquaise et spaghetti
Brie 	Fromage blanc 	Emmental 	Gouda 	Petits suisses nature 	Edam 	Yaourt sucré 
Riz au lait	Compote mirabelle	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tartare fraise basilic
Soir						
Crème de champignons	Velouté courgettes	Potage de céleri	Velouté Dubarry	Crème d'épinards	Potage brocolis	Potage provençal
Nems au poulet	Blanc de dinde	Salade marco polo	Marine au thon	Œufs pochés	Salade toscane	Panier de saumon à l'oseille
Fruit de saison	Flan vanille	Profiteroles	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote poire	Muffin pâte à tartiner choco noisette



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.

Mai 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1 juin
Midi						
Pâté en croûte de volaille supérieur	Duo de crudités	Tartare de concombre	Salade perles d'Alaska	Carotte râpée	Lentilles vertes ciboulette	Haricots verts vinaigrette
Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur	Filet de saumon et purée de brocolis	Tortellini bœuf sauce tomate 	Filet de poulet sauce béarnaise et poêlée de légumes	Pennes au thon sauce tomate Olives	Bœuf sauce bleu et légumes printaniers	Joue de porc au vinaigre de cidre et penne ou Petits gambas à la persillade et penne aux légumes du soleil
Fromage blanc 	Mimolette 	Petits suisses aux fruits 	Tomme noire <IGP>	Camembert 	Yaourt citron 	Munster 
Fruit de saison	Semoule au lait	Flan caramel	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau breton framboise
Soir						
Potage de céleri nature	Soupe Bortsch	Mouliné de légumes	Potage provençal	Crème de champignons	Velouté Dubarry	Crème d'épinards
Cake carottes cumin et pavot	Bouchées épinards ricotta 	Blanc de dinde	Salade Piémontaise	Crêpe légumes soleil	Œufs pochés	Pommes de terre mimosa
Crème dessert praliné	Compote vanille	Fruit de saison	Tiramisu	Compote abricot	Mousse au citron	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.