

Mai 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| | lundi 28 avril | mardi 29 | mercredi 30 | vendredi 2 | lundi 5 | mardi 6 | mercredi 7 | vendredi 9 | lundi 12 | mardi 13 | mercredi 14 | |
|------------------------|--------------------------|--|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| | Jeudi 1 mai : FÉRIE | | | | Jeudi 8 : FÉRIE | | | | Semaine du pain | | | |
| | | | | | | | | | Pain au raisin | Pain au lin | Menu vert Pain aux noix | |
| Entrée | Salade verte vinaigrette | | Crêpe au fromage | Concombre | | Salade verte et maïs vinaigrette | Tartinable et radis | Œuf dur mayonnaise | Lentilles vinaigrette | Salade de pommes de terre vinaigrette | Concombre vinaigrette | |
| Plat principal | Lasagnes de légumes | Omelette nature | Filet de poisson sauce curry | Sauté de bœuf aux oignons | Dhal de lentilles corail | Pépites de poisson aux graines | Emincé de bœuf aux haricots rouges | Temphe au curry | Sauté de bœuf aux paprika | Omelette nature | Filet de poisson sauce basilic | |
| Fromage Laitage | Emmental | Fromage blanc nature | Carré de l'Est | Fromage fondu | Camembert | Mimolette | Petit suisse aromatisé | Yaourt nature | Fromage blanc nature | Brie | Fromage coque | |
| Dessert | Purée de pommes bananes | Fruit | Fruit | Tarte aux pommes | Fruit | Riz au lait | | Fruit | Fruit | Fruit | Crème dessert pistache | |
| | jeudi 15 | vendredi 16 Menu de la ville de Pantin | | lundi 19 | mardi 20 | mercredi 21 | jeudi 22 | vendredi 23 | lundi 26 | mardi 27 | mercredi 28 | vendredi 30 |
| | Pain aux céréales | Pain au maïs | | Menu équilibré | | | | Menu violet | | Jeudi 29 : FÉRIE | | |
| Entrée | Salade verte vinaigrette | Carottes râpées | | Émincé de bœuf à la mexicaine | Betteraves vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette | Concombre | Sauté de porc à la moutarde ou émincé de blé à la moutarde | Salade verte vinaigrette | Lentilles vinaigrette | Tartinable | Carottes râpées |
| Plat principal | Paëlla de légumes | Poisson pané | | Pommes de terre vapeur | Pané au fromage | Bolognaise de lentilles | Filet de poisson sauce crème échalote | Céréales gourmandes | Écrasé de pommes de terre au colin | Escalope de volaille au jus | Semoule | Égrené de pois façon chili |
| Fromage Laitage | Camembert | Yaourt aromatisé à la fraise | | Petit suisse nature | Gouda | Pâtes et emmental râpé | Fromage fondu | Emmental | Fromage fouetté | Yaourt nature | Edam | Fromage coque rouge |
| Dessert | Purée de pommes | Moelleux au chocolat et crème anglaise | | Fruit | Fruit | Yaourt aromatisé | Semoule au lait | Fruit | Purée de pommes | Fruit | Fruit | Purée de pommes cerises |



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

- *Picoussel : galette de blé aux blettes
- *Sauce waterzoi : sauce crème aux petits légumes
- *Emincé de korma : émincé de pois et blé au lait de coco et épices

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

@tables_communes

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Juin 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| | lundi 2 | mardi 3 | mercredi 4 | jeudi 5 | vendredi 6 | Semaine BIO et LOCALE | | | | lundi 16 | mardi 17 | mercredi 18 |
|------------------------|--------------------------------|---|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---|---|--|--------------------------|--|
| Entrée | Mais et haricots rouges | Poulet ou korma | Crêpe au fromage | Concombre | Tomate et féta vinaigrette | Pommes de terre et maïs vinaigrette | Salade verte vinaigrette | Taboulé | Carottes râpées | Emincé de bœuf aux haricots rouges | Salade verte vinaigrette | Concombre vinaigrette |
| Plat principal | Omelette nature | Filet d'émincé aux petits légumes* | Filet de poisson sauce waterzoi* | Haricots blancs à la basquaise | Sauté de bœuf aux oignons | Filet de poisson sauce orientale | Blanquette de veau | Sauté de porc au miel ou bouchées de pois chiches | Nuggets de blé et ketchup | Pois chiches concassés et petits légumes sauce Tikka massala | Omelette nature | Pois chiches concassés et petits légumes sauce Tikka massala |
| Fromage Laitage | Ratatouille et pommes de terre | Pommes vapeur | Brocolis | Riz | Haricots verts | Petits pois | Riz | Légumes grillés | Pâtes | Pommes de terre | Écrasé de carottes | Riz |
| Dessert | Camembert | Fromage blanc nature et brisures de biscuit | Gouda | Fromage fouetté | Petit suisse nature | Fromage blanc nature | Yaourt à la vanille | Saint Jacques* | Fromage fondu | Fromage blanc nature | Camembert | Mimolette |
| | Fruit | Fruit | Fruit | Purée de pommes abricots | Banane | Fruit | Fruit | Fruit | Purée de pommes pêches | Fruit | Riz au lait | Fruit |
| | | | | | | Lundi 9 : FERIE | | | | | | |
| | vendredi 20 | lundi 23 | mardi 24 | mercredi 25 | jeudi 26 | vendredi 27 | lundi 30 | mardi 1 juillet | mercredi 2 | jeudi 3 | vendredi 4 | |
| Entrée | Salade de pâtes vinaigrette | Salade verte vinaigrette | Salade de pommes de terre vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette | Tomate vinaigrette | Cordon bleu de volaille | Dhal de lentilles corail | Betteraves et maïs vinaigrette | Concombre vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette | Taboulé | |
| Plat principal | Poisson meunière | Légumes couscous | Sauté de bœuf sauce provençale | Parmentier de pois cassés au curry | Filet de poisson sauce citron | Filet de poisson sauce citron | Filet de poisson crème ciboulette | Boulettes de bœuf sauce au poivre | Tortilla garnie à l'égrené de pois et emmental râpé | Emincé de bœuf aux haricots rouges | | |
| Fromage Laitage | Courgettes | Semoule | Haricots verts | Petits pois | Pâtes de pois chiches | Pommes de terre | Carottes | Pâtes | Mélange de légumes | | | |
| Dessert | Petit suisse aromatisé | Yaourt nature | Petit suisse nature | Brie | Emmental | Fromage coque rouge | Yaourt nature | Gouda | Fromage blanc aromatisé | Camembert | Fromage fondu | |
| | Fruit | Fruit | Purée de pommes bananes | Semoule au lait | Fruit | Fruit | Riz au lait | Fruit | Melon | | | |

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain à tous les repas

Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel «Ecocert» en cuisine

Appellation d'Origine Protégée

Commerce équitable

Œuf ou viande de France

Label Rouge

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Melon, abricot, pomme, pêche.