

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<b>Entrée</b>	Maïs et haricots rouges	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombre  vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette
<b>Plat</b>	Omelette nature	Emincé de dinde  à la moutarde	Filet de poisson sauce waterzoi	Veau  marengo	Sauté de boeuf  aux oignons
<b>Plat bébé</b>	Oeuf dur	Emincé de dinde	Filet de poisson	Sauté de veau	Sauté de boeuf
<b>Garniture</b>	Ratatouille et pommes de terre	Pommes de terre vapeur	Brocolis	Riz	Haricots verts
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Fromage blanc nature	Gouda	Fromage fouetté	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de fruits	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 - yaourt nature au lait entier	Pain - chocolat noir - lait nature entier	Pétales de maïs - lait nature - purée de fruits	Biscuit type petit beurre - fromage blanc nature - fruit	Pain - emmental - 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 pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»



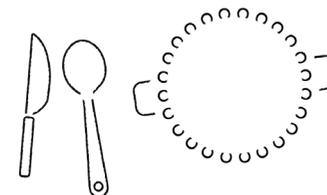
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Entrée</b>	FERIE	Pommes de terre et maïs vinaigrette	Pomelo	Taboulé	Carottes râpées   vinaigrette
<b>Plat</b>		Filet de poisson sauce orientale	Blanquette de veau	Steak haché	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>		Filet de poisson	Sauté de veau	Steak haché	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>		Petits pois	Riz	Légumes grillés	Pâtes
<b>Garniture bébé</b>		Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>		Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Jacques	Fromage fondu
<b>Dessert</b>		Fruit	Purée de fruits	Fruit	Purée de pomme pêche
<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 - camembert - purée de fruits	Pain au lait - lait nature - fruit	Pain - beurre - fromage blanc nature	Madeleine nature - yaourt nature au lait entier - fruit
<b>Goûter bébé</b>		Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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

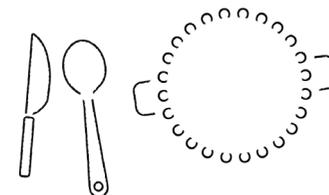
Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<b>Entrée</b>	Asperges vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette
<b>Plat</b>	Emincé de boeuf aux haricots rouges	Omelette nature	Emincé de dinde à la basquaise	Sauté de veau au romarin	Filet de poisson sauce citron
<b>Plat bébé</b>	Emincé de boeuf	Oeuf dur	Emincé de dinde	Sauté de veau	Filet de citron
<b>Garniture</b>	Pommes de terre	Ecrasé de carottes	Riz	Haricots verts et flageolets	Courgettes
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de fruits	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc nature	Camembert	Mimolette	Gouda	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Fruit	Riz au lait	Fruit	Purée de fruits	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 - confiture - lait nature	Biscuits type petit beurre - petit suisse nature - fruit	Pétales de maïs - lait entier nature - purée de fruits	Pain - emmental - fruit	Pain - beurre - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»



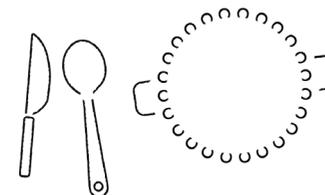
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<b>Entrée</b>	Macédoine vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Sardine à l'huile	Tomate vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce basilic	Sauté de boeuf  sauce provençale	Omelette nature	Filet de poisson sauce citron	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Sauté de boeuf	Œuf dur	Filet de poisson	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	Semoule	Haricots verts	Epinards et pommes de terre	Petits pois	Pâtes de pois chiches
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes				
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature	Petit suisse nature	Brie	Emmental	Mimolette
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Semoule au lait	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés				

<b>Goûter</b>	Pain - chocolat noir - lait entier nature	Pain - fromage fondu - purée de fruit	Gâteau au yaourt - lait entier nature - fruit	Pain - beurre - fruit	Brioche nature - lait entier nature - purée de fruits
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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»

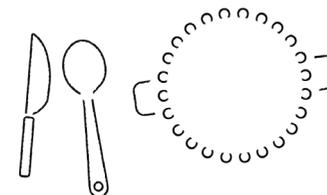


Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge



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

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 30	mardi 1 juillet	mercredi 2 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
<b>Entrée</b>	Asperges vinaigrette	Betteraves et maïs vinaigrette	Concombre  vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé
<b>Plat</b>	Dhal de lentilles corail	Filet de poisson crème ciboulette	Boulettes de bœuf  sauce tomate	Emincé de dinde  au curry	Emincé de boeuf  aux haricots rouges
<b>Plat bébé</b>	Œuf dur	Filet de poisson	Egrené de boeuf	Emincé de dinde LR	Emincé de boeuf
<b>Garniture</b>	Pommes de terre	Carottes	Pâtes	Riz	Cordiale de légumes
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature	Gouda	Camembert	Petit suisse nature	Fromage fondu
<b>Dessert</b>	Fruit	Riz au lait	Purée de fruits	Fruit	Melon
<b>Dessert bébé</b>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>	<i>Purée de fruits sans sucres ajoutés</i>
<b>Goûter</b>	Pain - fromage fouetté - purée de fruits	Biscuits type petit beurre - petit suisse nature - fruit	Pétales de maïs - lait entier nature - fruit	Pain - beurre - purée de fruits	Pain - confiture - 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 pomme banane	Fromage blanc nature - purée de pomme coing	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

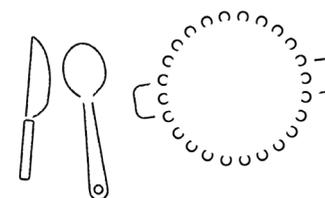
Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.