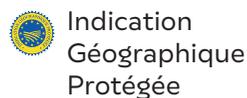
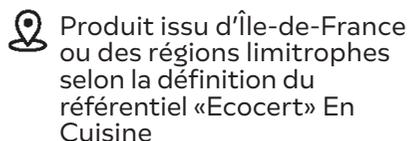


| lundi 2                             | mardi 3  | mercredi 4             | jeudi 5   | vendredi 6                                       | samedi 7                                   | dimanche 8   |
|-------------------------------------|--|------------------------|---|--|--|--|
| <b>Midi</b>                         |  |                        |   |  |  |  |
| Blé à la Provençale                 | Salade printanière                                   | Pommes de terre mimosa | Tomate basilic                                    | Salade marocaine                                 | Pâté en croûte de volaille supérieur       | Pâtes à la rouille   |
| Paupiette de veau et carottes vichy | Filet de colin et haricots blancs légumes au curcuma | Moussaka               | Rognons de boeuf sauce forestière et tagliatelles | Filet de lieu à l'aneth et courgettes au basilic | Emincé de volaille tandoori et riz basmati | Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et jardinière de légumes ou Escalope milanaise et spaghetti |
| Fromage blanc                       | St Paulin  | Yaourt vanille         | Edam  | Petits suisses nature                            | Roquefort                                  | Mini Ortolan   |
| Fruit de saison                     | Flan chocolat  | Fruit de saison        | Compote ananas                                    | Liégeois vanille                                 | Fruit de saison                            | Tarte au citron  |
| <b>Soir</b>                         |  |                        |   |  |  |  |
| Mouliné de légumes                  | Potage brocolis                                      | Velouté courgettes     | Crème de champignons                              | Potage de céleri nature                          | Soupe Bortsch                              | Potage Crécy   |
| Terrine de volaille                 | Salade toscane                                       | Blanc de dinde         | Salade marco polo                                 | Omelette au fromage                              | Salade pêcheur au thon                     | Piémontaise  |
| Crème dessert vanille               | Fruit de saison                                      | Mousse au café         | Panna cotta à la framboise                        | Fruit de saison                                  | Crème dessert pistache                     | Compote banane   |



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

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

| lundi 9  | mardi 10   | mercredi 11   | jeudi 12                             | vendredi 13   | samedi 14  | dimanche 15  |
|--|--|---|--------------------------------------|---|--|--|
| <b>Midi</b>  |  |   |                                      |   |  |  |
| Radis cornet   | Pennes Pesto Aux Tomates Confites  | Duo De Céleri Carotte   | Pâté en croûte de volaille supérieur | Perles de légumes   | Concombre à la crème   | Betteraves rouges vinaigrette  |
| Brandade de morue  | Bitokes d'agneau crème d'ail et haricots verts   | Moules à la crème et pommes de terre sautées  | Escalope de dinde à la crème et riz  | Filet de hoki sauce à l'oseille et carottes persillées  | Bœuf braisé miroton et tortis  | Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale  |
| Brie  | Rondelé nature  | Yaourt nature                  | Camembert                            | Fromage blanc  | Emmental  | Yaourt sucré  |
| Mousse au chocolat   | Fruit de saison  | Crème dessert praliné   | Cheesecake myrtilles                 | Fruit de saison   | Flan vanille   | Moelleux aux abricots  |
| <b>Soir</b>  |  |   |                                      |   |  |  |
| Velouté Dubarry  | Crème d'épinards   | Crème de champignons  | Soupe à l'ancienne                   | Potage brocolis   | Mouliné de légumes   | Potage provençal   |
| Taboulé à la Volaille  | Omelette nature  | Tarte aux légumes du soleil  | Œufs pochés                          | Salade Piémontaise  | Feuilleté trèfle provençal et cabécou  | Terrine de volaille  |
| Fruit de saison  | Liégeois café  | Compote coing   | Fruit de saison                      | Semoule au lait   | Fruit de saison  | Mousse au citron   |



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

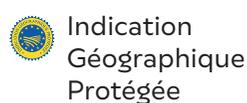
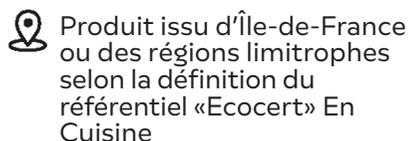


Viande de France

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



| lundi 16  | mardi 17  | mercredi 18   | jeudi 19   | vendredi 20   | samedi 21   | dimanche 22   |
|---|---|---|--|---|---|---|
| <b>SAVEURS DE BRETAGNE</b>  |   |   |  |   |   |   |
| Tomate basilic  | Salade flamande   | Pâté en croûte de volaille supérieur  | Salade de fruits de mer  | Champignons à la parisienne   | Duo de crudités   | Salade californienne  |
| Colombo de porc, banane plantain et riz   | Cuisse de poulet à la tomate et ratatouille   | Filet de lieu sauce curry et pomme de terre   | Galette Jambon fromage béchamel et poêlée de courgettes aux lardons ou Galette garnie béchamel emmental  et courgettes au basilic | Colombo de colin et riz basmati   | Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons                            | Rôti de bœuf aux olives et jardinière de légumes  |
| Savarin  | Petits suisses nature  | Mimolette  | Yaourt à la banane    | Tomme noire  | Camembert  | Fourme d'Ambert  |
| Crème dessert chocolat  | Fruit de saison   | Crème brûlée  | Far breton pruneaux  | Fruit de saison   | Liégeois chocolat   | Eclair café   |
| <b>Soir</b>   |   |   |  |   |   |   |
| Potage de céleri nature   | Velouté courgettes  | Velouté Dubarry   | Potage brocolis  | Soupe à l'ancienne  | Crème d'épinards  | Mouliné de légumes  |
| Salade toscane  | Cake poivrons piquillos feta piment d'Espelette   | Tresse au poulet  | Terrine de volaille  | Œufs pochés   | Blanc de dinde  | Cocktail De Crevettes   |
| Fruit de saison   | Crème renversée   | Fruit de saison   | Flan caramel   | Crème dessert café  | Compote pruneaux  | Fruit de saison   |



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

# Juin 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

| lundi 23  | mardi 24   | mercredi 25  | jeudi 26  | vendredi 27   | samedi 28   | dimanche 29  |
|---|--|--|---|---|---|--|
| <b>Midi</b>   |  |  |   |   |   |  |
| Haricots verts vinaigrette  | Taboulé  | Salade printanière   | Museau de boeuf à la Lyonnaise  | Pommes de terre mimosa  | Concombre à la crème  | Duo courgette tomate   |
| Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons                                     | Filet de colin sur lit de ratatouille  | Oeufs brouillés au parmesan et légumes du soleil   | Sauté de bœuf au cerfeuil et blé  | Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes                                      | Couscous  | Poivron farci et riz ou Raviolis bolognaise  |
| Fromage blanc  | Edam  | St Môret  | Petits suisses aux fruits  | St Paulin  | Yaourt nature  | Cantal  |
| Fruit de saison   | Mousse au chocolat   | Cannelé  | Fruit de saison   | Flan chocolat   | Compote pêche   | Far au fromage blanc   |
| <b>Soir</b>   |  |  |   |   |   |  |
| Velouté Dubarry   | Potage de céleri nature  | Soupe Bortsch  | Potage provençal  | Potage brocolis   | Crème d'épinards  | Crème de champignons   |
| Falafels  | Omelette aux fines herbes  | Terrine de volaille  | Pâtes risoni à la niçoise   | Blanc de dinde  | Cake poulet curry et romarin  | Salade marco polo  |
| Œufs au lait  | Fruit de saison  | Compote framboise  | Crème dessert praliné   | Fruit de saison   | Liégeois vanille  | Crème dessert caramel  |



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.