

Juillet 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 30 juin 2025	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
Midi						
Duo de céleri et carottes	Betteraves vinaigrette	Radis cornet	Concombres à la crème	Pommes de terre mimosa	Salade de légumes marinés	Terrine de volaille
Rognons de boeuf berrichonne et écrasé de pommes de terre ciboulette	Poulet sauce tandoori et semoule	Paupiette de veau à l'ancienne et printanière de légumes	Tomates farcies et riz ou Conchiglie au Pesto	Filet de lieu à la crème citronnée et légumes du soleil	Porc sauce thaï et spaghetti ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts
Yaourt nature 	Camembert 	Fromage blanc 	St Paulin 	Petits suisses nature 	Fromage fouetté 	Tomme noire 
Compote pomme	Fruit de saison 	Flan chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Gâteau aux myrtilles 
Soir						
Crème de haricots	Velouté tomates basilic	Soupe petit pois carottes	Potage brocolis	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe Bortsch	Crème d'épinards
Omelette au fromage	Terrine de volaille	Feuilleté trèfle provençal et cabécou	Pommes de terre mimosa	Blanc de dinde	Pizza 4 saisons 	Piémontaise
Crème renversée	Liégeois café	Fruit de saison 	Clafoutis à la cerise	Mousse au chocolat	Compote mirabelle	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 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
MENU DANS LE SUD			Midi			
Tartare de concombres	Carottes râpées vinaigrette	Riste d'aubergines	Betteraves vinaigrette	Tartare tzatziki	Riz mexicain burrito	Tomate basilic
Salade de riz façon paëlla	Couscous	Penne au thon sauce tomate Olives	Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur ou Parmentier de poisson à la ciboulette	Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre aux petits légumes	Bœuf à l'estrragon et ratatouille	Poulet façon coq au vin et spaghetti
Petits suisses nature 	Gouda 	Yaourt fermier sur lit d'abricot	Emmental 	Fromage frais au chèvre 	Petits suisses nature 	Fromage blanc 
Flan au caramel	Fruit de saison	Crêpe à la figue	Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Fruit de saison 	Financier aux amandes 
Soir						
Mouliné de légumes	Potage provençal	Crème de haricots	Soupe petit pois carottes	Velouté tomates basilic	Potage brocolis	Soupe Bortsch
Accras façon thaï 	Lentilles blondes aux petits pois	Salade indienne	Salade toscane	Omelette aux fines herbes	Salade niçoise	Salade indienne
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Compote vanille	Fruit de saison 	Mousse au café	Liégeois vanille



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.

Juillet 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
Midi						
Duo de crudités	Terrine de volaille	Acras légumes	Salade orzo légumes du soleil	Lentilles vertes ciboulette	Salade napolitane ou radis cornet	Concombre à la crème
Brandade de morue	Filet de poulet sauce poivre et haricots verts	Raviolis bolognaise	Poulet sauce César et carottes râpées	Rougail de cabillaud et riz aux légumes	Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil ou Poisson à la Bordelaise et écrasé de pomme de terre	Rôti de bœuf et salade carottes pommes de terre vinaigrette
Brie 	Mimolette 	Petits suisses nature 	Camembert 	St Moret 	Yaourt nature 	Fourme d'Ambert 
Œufs au lait	Fruit de saison	Fruit de saison 	Crème renversée	Fruit de saison 	Flan caramel	Cake citron pavot
Soir						
Crème d'épinards	Soupe de patate douce et lait de coco	Potage provençal	Crème de haricots	Velouté courgettes	Potage brocolis	Mouliné de légumes
Falafels	Blanc de dinde	Salade marco polo	Omelette au fromage	Salade pommes de terre curry au poulet rôti	Salade toscane	Perles océane aux œufs de truites
Compote fraise	Tiramisu	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	Compote cassis	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.

Juillet 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
Midi						
Champignons à la grecque	Macédoine de légumes	Pâtes risoni à la niçoise	Concombre Vinaigrette	Pomme de terre bulgare ciboulette	Duo courgette tomate	Riz niçois au thon
Colombo de porc, banane plantain et riz ou Chili con carne	Emincé de poulet pommes de terre paprika	Filet de colin sur lit de ratatouille	Œufs épinards béchamel	Filet de lieu sauce tomate et poêlée de légumes	Filet de poulet à la crème et purée de patate douce	Bitokes d'agneau tandoori et chou-fleur crème
Petits suisses nature 	Fromage fondu 	Fromage blanc 	St Paulin 	Yaourt vanille 	Edam 	Cantal 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Riz au lait	Fruit de saison	Compote mirabelle	Cookie caramel beurre salé
Soir						
Soupe Bortsch	Soupe petit pois carottes	Velouté courgettes	Velouté tomates basilic	Soupe de patate douce et lait de coco	Potage brocolis	Crème d'épinards
Cake poivrons piquillos feta piment d'Espelette	Salade Marco Polo	Bouchées suédoises 	Pâtes risoni à la niçoise	Blanc de dinde	Piémontaise	Omelette aux fines herbes
Fruit de saison	Liégeois café	Crème dessert caramel	Compote pomme biscuit	Ile flottante	Flan chocolat	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.

Juillet 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1 août 2025	samedi 2 août 2025	dimanche 3 août 2025
Midi						
Tartare de concombres	Salade caravelle	Blé à la provençale	Cervelas ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Radis cornet	Salade niçoise	Carottes râpées vinaigrette
Emincé de volaille au citron et penne	Jambonneau à l'échalote et purée de pois cassés ou Couscous	Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes	Tomates farcies et pommes de terre ou Bitokes d'agneau miel et amandes et brocolis	Conchiglie boulgour quinoa au thon	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes	Chili con carne et riz blanc
Fromage blanc	Brie	Camembert	Petits suisses nature	Gouda	Emmental	Yaourt fermier sur lit de framboise
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Flan vanille	Eclair chocolat
Soir						
Potage provençal	Crème de haricots	Potage brocolis	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe petit pois carottes	Soupe Bortsch	Velouté tomates basilic
Cake créole	Salade toscane	Ficelle picarde volaille	Omelette au fromage	Salade Piémontaise	Terrine de volaille	Falafels
Compote poire	Profiteroles	Mousse au café	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote pomme



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.