Septembre 2025

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	samedi 6	dimanche 7
Midi						
Macédoine de légumes	Champignons à la grecque	Salade niçoise	Tomate basilic	Moelleux aux légumes	Mortadelle ou Terrine de volaille	Tartare tzatziki
Emincé de poulet pommes de terre paprika	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et chou-fleur béchamel	Cuisse de poulet rôtie et poêlée de légumes	Bœuf au curry et macaronis	Rougail de cabillaud et riz aux légumes	Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre	Andouillette sauce moutarde et purée de carottes ou Tagliatelles au saumon crème ciboulette
Fromage blanc	St Paulin	Yaourt vanille	Edam	Petits suisses nature	Fromage frais à tartiner de chèvre	Mini Ortolan
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan chocolat	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes
Velouté courgettes	Crème d'épinards	Crème de haricots	Potage brocolis	Soupe Bortsch	Soupe de patate douce et lait de coco	Velouté tomates basilic
Salade toscane	Blanc de dinde	Omelette aux fines herbes	Taboulé au poulet	Tartine chèvre menthe petits pois	Salade indienne	Nems au poulet
Crème dessert vanille	Tartufo	Compote mirabelle	Fruit de saison	Liégeois vanille	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.

Septembre 2025

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Midi						
Salade napoli	Betteraves rouges vinaigrette	Duo de crudités	Riz vénéré aux petits légumes	Taboulé persil tomates	Navet rémoulade	Mélange de légumes croquants
Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil ou Sauté de dinde sauce normande et courgettes basilic	Raviolis bolognaise	Parmentier de hadock	Fricassée de foies de volaille à la crème et haricots verts	Filet de colin sur lit de ratatouille	Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons	Tajine de poulet aux courgettes et aux pruneaux, semoule
Brie	Fromage fouétté nature	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Emmental	Yaourt fermier sur lit de cerises
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison	Liégeois café	Flan pâtissier
Soupe petit pois carottes	Velouté courgettes	Crème de haricots	Soupe Bortsch	Crème d'épinards	Potage provençal	Potage brocolis
Salade toscane	Omelette au fromage	Bouchées pois chiches mozza à la menthe	Blanc de dinde	Salade Piémontaise	Terrine de volaille	Salade du pêcheur
Compote vanille	Crème dessert café	Semoule au lait	Panna cotta au caramel	Flan vanille	Fruit de saison	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.

Septembre 2025

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
Midi						
Terrine de volaille	Pommes de terre mimosa	Carottes râpée vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Salade de riz basmati quinoa fèves	Coleslaw	Champignons à la grecque
Poisson à la Bordelaise et écrasé de pomme de terre	Sauté de porc à la moutarde et julienne de légumes ou Raviolis bolognaise	Gratin de courgettes au poulet	Penne à la carbonara ou Petits gambas à la persillade et pennes aux légumes du soleil	Pavé de hoki sauce safranée et jardinière de légumes	Steak hache d'agneau miel et amandes et semoule	Rôti de bœuf sauce à l'oignon et pommes noisettes
Savarin	Petits suisses nature	Mimolette	Fromage frais à tartiner de chèvre	Yaourt nature	Tomme noire <IGP>	Fourme d'Ambert
Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Quatre quarts breton
Velouté courgettes	Crème de haricots	Soupe de patate douce et lait de coco	Crème d'épinards	Potage brocolis	Soupe petit pois carottes	Potage provençal
Omelette aux fines herbes	Roulé emmental	Terrine de poisson pêcheur	Cake poulet curry et romarin	Terrine de volaille	Salade toscane	Cocktail de crevettes
Crème dessert chocolat	Crème renversée	Compote mirabelle	Le Bonta café	Crème dessert café	Compote abricot	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.

Septembre 2025

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Midi **Menu Italie**						
Salade marco polo	Salade Waldorf	Carottes rapées vinaigrette	Petits poivrons à la ricotta	Taboulé Méditerranéen	Lentilles vertes ciboulette	Acras légumes
Filet de poulet sauce échalote et haricots verts	Bœuf façon bourguignon et pommes de terre	Paëlla valenciana ou Paëlla végétarienne	Lasagnes à la bolognaise	Filet de colin basilic et fondue de poireaux	Crépinette au jus de veau et écrasé de carottes ou Hachis parmentier	Emincé de volaille au romarin et pâtes
Fromage blanc	Edam	Fromage frais à tartiner	Yaourt citron	St Paulin	Cantal	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Cappuccino	Compote pêche	Fruit de saison	Brownie
Soupe Bortsch	Velouté tomates basilic	Crème de haricots	Velouté courgettes	Crème de champignons	Potage provençal	Crème d'épinards
acras de morue	Omelette au fromage	Blanc de dinde	Pâtes risoni à la niçoise	Pizza 4 saisons	Cake cabillaud ciboulette zeste citron	Piémontaise
Liégeois vanille	Crème dessert praliné	Compote pomme biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait	Œufs au lait	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.