## Septembre 2025



## **Tables Communes**

Restauration Publique Écoresponsable

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	lundi 8	mardi 9	9 mercre	edi 10 jeudi	11 vendr	edi 12	ndi 15	mardi 16	mercredi 17
Entrée	Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage	Tomate de plein champs 🕮 💩 *	Concombre det maïs devinaigrette		Salade vei vinaigret		de na	tes iomate		de verte grette 🗑	Houmous et pain de campagne	
Plat principal	Brandade de poisson	Omelette nature 🖆	Filet de poisson sauce basilic 🗑	Emincé de bœuf  the aux haricots rouges to the	Tortelloni pomodoro	Semoule complète	Poulet <b>ੁ</b>	Paëlla légum		on 🖆 sauce J	nongroise poiss	et de on sauce erzoï 🔓	uce Francis	Blanquette de veau 🖆 😭
principal		Petits pois	Haricots verts 🗑	Pommes de terre 😭	sauce tomate	Légumes couscous et pois chiches	Potatoe et ketchu	s	Courge	en nommos	de terre	mes de rre 🔓	Brocolis 🗑	Riz doré 🕮 🔓
Fromage Laitage	Fromage blanc nature **	Gouda	Petit suisse arômatisé	Emmental 🍱*	Carré de l'Est	Comté 👓	Mimolett	te Yaourt la var		bert Fron blanc	nage	ntal 👓*	Petit suisse arômatisé	Emmental
Dessert	Fruit <u></u> **	Riz au lait	Fruit	Liégeois chocolat	Purée de pommes abricots	Fruit	Fruit 🎩	* Fru	it Melo	et brisi	ures de uits Pu	rée de nmes 🏭	Fruit	Fruit
	jeudi 18	vendredi '	19 lundi	22 mardi 2	23 mercredi 24	jeudi 2!	5 ver	ndredi 26	lundi 29	mardi 30	mercredi 1 o	c <b>t.</b>	jeudi 2	vendredi 3
Entrée	Taboulé 🗑	Concombre **  Concombre **		e de es de es de vinaigrett		Concombre		lade verte aigrette 🔓	Salade verte vinaigrette 🗑	, Salade de maï	Chou rouge vinaigrette (	}		Carottes râpées
Plat principal	Dhal de lentilles Steak corail		Sauté de Marie e Sauté oignor	ce aux Poulet 🥵	concassés sauce tikka	Filet de pois meunièr		rique au cantal	Ecrasé de patate douce	Emincé de bœuf 🕮 🚖 aux Ientilles 🕮 😭	Cordon bleu o volaille	Gnocchis et émulsion au beui de		Haricots rouges et maïs façon chili 🔓
Pi ilicipal	Haricots verts 守	Pâtes semi s complètes 🖺 😭 et emmental râpé		pois Jeunes carottes	ੇ ਊ Riz ∰ ਊ	Cordiale d légumes <sup>(</sup>	de Coເ ຼົ	urgettes <u>#</u> 오 습	et au colin 🕝	Haricots verts	Pâtes 🕮 🔓 e emmental râp		ards à la crème	Riz 🕮 😭
Fromage Laitage	Brie	Va a contra a a tra	Camen		(-01102	Fromage fo	ndu F	romage	Petit suisse arômatisé	Mimolette	ette Carré de l'Est		nourt nature	Emmental **
Dessert	Fruit 4*	Yaourt natu ② ②*	Frui	it Fruit 🏥	* Fruit	Gâteau a chocolat har rouges <sup>(</sup>	u bla icots	nc nature #*	Fruit	Fruit	Purée de pomn	nes	Fruit 🏥*	Crème dessert vanille



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

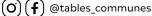
\*Crique au cantal : pommes de terre, oeuf, farine, cantal, lait. \*Sauce waterzoï : sauce à base de crème aux petits légumes. \*Sauce hongroise : sauce à base de tomate, paprika, oignons.

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









## Octobre 2025



## **Tables Communes**

Restauration Publique Écoresponsable

	lundi 6	mard	li <b>7</b>	mercredi 8	je	eudi 9 v	endredi 10	lunc	di 13	mai	rdi 14	mercred	i 15 jeudi 16	vendredi 17
					Le gra	and repas								
Entrée	Sauté de	Salade verte et croûtons vinaigrette 🗑		Taboulé 🔓	au from	rémoulade age blanc et ux de noix 🗑			dur 🖆 nnaise	Salade verte vinaigrette 🗑		Crêpe a fromag		Salade de maï
Plat principal	bœuf ∰ au romarin 🗑	Filet de poisson sauce dugléré 🗑		Omelette nature 🌬	nature A Risotto de petit épeautre aux champignons et châtaignes		Poulet <b></b>	Lentill toma	entilles à la tomate 🔓 aux pois		e bœuf 🏥 🖆 carrés 🕮 😭	Filet de poi sauce orier		Sauté de porc sauce moutarde ou émincé de b
	Pommes de terre 🔓			Carottes 🅍			otatoes et ketchup Ri		<b>∄</b>		ts verts 🗑	Chou fleu	r Pâtes de pois chiches P	Carottes 🕏
Fromage Laitage	Fromage blanc aromatisé			Fromage fouetté	Yaourt ı	nature 🗳 😃*	Camembert	nat	suisse ture natisé	Com	nté 👨*	Mimolet	Fromage blan	Brie
Dessert	Fruit #*			Fruit	Gâteau à la mirabelle ⊕		Fruit	Fr	Fruit Semo		ule au lait	Fruit	nature <b>#</b> *	Fruit 🕮*
	lundi 20	mardi 21	mercredi	22 jeudi	23	vendredi 24	lundi 2	27	mar	rdi 28	mercro	edi <b>29</b>	jeudi 30	vendredi 31
rée	Salade verte vinaigrette 🗑	Salade de pâtes vinaigrette 😭		Chou ro vinaigre		Carottes râpée	s Salade e pommes de vinaigrett	e terre	Len vinaig	ntilles grette 🔓	Carottes vinaigre		Soupe de légumes	
rée it ncipal		de pâtes	Tajine de ve	vinaigre	tte 🗑	vinaigrett	e pommes de vinaigrett  Omelet nature	e terre te 🗑	vinaig Sauté d	ntilles grette 🖨 le bœuf 🕮 e romarin		ette 🗑	Soupe de légumes	
	vinaigrette 🗑  Haricots rouges sauce	de pâtes vinaigrette F Filet de poisson sauce	Semoule complète	vinaigre au Escalope v	tte 🗑	₫ û vinaigrett	e pommes de vinaigrett  Omelet nature	e terre te 🗑	vinaig Sauté d	rette 🗑	vinaigre	de volaille	Soupe de légumes මූ වූ	Endives vinaigrette Filet de poisson meunière
t	Haricots rouges sauce cacahuète	de pâtes vinaigrette Filet de poisson sauce curry	Semoule	vinaigre au Escalope v	iennoise	vinaigrett	Omelet	e terre te 🗑	Sauté d sauce Broc	le bœuf @ e romarin	vinaigre Carbonara Pâtes	de volaille  Gette	Soupe de légumes ②  Quiche butternut  Salade verte	Endives vinaigrette Filet de poisson

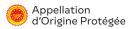


Produit issu de l'Agriculture Biologique



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









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





Œuf ou viande de France

Des fruits de saisons sont servis à tous les repas: Melon, raisin, prune, poire,

à destination des écoles

nectarine, pêche.