

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7			
Midi Menu à la Montagne									
Macédoine de légumes	Céleri Vinaigrette	Perles de légumes	Moelleux champignons oignons emmental	Boulgour à la libanaise	Pomelo	Brunoise de carottes et panais			
Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles	Risotto poulet aux cèpes	Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux	Tartiflette au reblochon ⊜ ou Gratin Savoyard végétarien	Filet de lieu à la crème et épinards	Jambonneau à l'échalote et purée de pois cassés ou Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champinons	Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé			
Fromage frais 💆	Petits suisses aux fruits 🖺	Maasdam 🗸	Faisselle nature 🛭	Gouda 🚨	Fromage blanc 🛭	Tomme blanche			
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison 🛚	Gâteau de Savoie aux amandes	Fruit de saison	Mousse au café	Flan pâtissier			
	Soir								
Crème de champignons	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Velouté Dubarry	Potage potiron	Soupe petit pois	Soupe à l'oignon			
Terrine de volaille	Falafels	Galette garnie béchamel emmental 🖺	Salade indienne	Blanc de dinde	Omelette au fromage	Salade marco polo			
Semoule au lait	Fruit de saison 🛭	Liégeois vanille	Compote mirabelle	Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison			









Niande de France

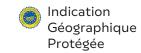


**Tables Communes** Restauration Publique Écoresponsable

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14		
Midi								
Mélange de légumes croquants	Persillade de pommes de terre	Navet rémoulade	Farfalles épinard pesto pignon de pin	Emincé de chou rouge vinaigrette	Salade pot au feu	Carottes râpées vinaigrette		
Poulet moutarde et riz	Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour	Filet de colin sauce basilic et boulgour	Filet de poulet grillé et purée de carottes	Filet de merlu , haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma	Gratin d'endives au jambon ou Chili con carne	Potée auvergnate ou Risotto saumon épinard		
Mimolette 🛚	Fromage fouetté 🗟	Fromage blanc aux fruits 🗟	Camembert 🛚	Petits suisses aux fruits 🖺	Cantal 🖲	Faisselle nature 🏻		
Compote pomme	Fruit de saison 🛚	Cannelé 🗟	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tiramisu		
Soir								
Potage de poireaux	Potage de céleri nature	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Crème de champignons	Soupe à l'oignon	Soupe petit pois		
Omelette aux fines herbes	Pêcheur au thon	Taboulé au poulet	Bouchées légumes amandes 🖺	Salade piémontaise	Omelette nature	Terrine de volaille		
Crème dessert vanille	Crème dessert café	Fruit de saison	Mousse au citron	Compote poire	Flan caramel	Fruit de saison 🕮		









Viande de France

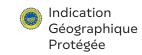


**Tables Communes**Restauration Publique
Écoresponsable

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21		
Midi								
Pomelo	Pâté en croûte de volaille supérieur	Salade de quinoa	Coleslaw	Salade de pépinette aux olives	Duo de crudités	Chou blanc aux pommes		
Filet de poulet sauce béarnaise et poêlée de légumes	Paupiette de veau sauce moutarde et pâtes	Filet de lieu à la crème et haricots verts	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Hachis parmentier	Filet de colin au beurre d'échalottes et endives braisées	Poulet sauce curry et semoule	Penne à la bolognaise		
Petits suisses aux fruits 🖺	Fromage blanc 🛚	St Paulin 🛮	Yaourt nature 🛚	St Nectaire 🍮	Faisselle nature 🛚	Fourme d'Ambert 🖲		
Semoule au lait	Fruit de saison	Compote vanille	Liégeois café	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Crêpe caramel au beurre salé		
			Soir					
Potage de poireaux	Potage potiron	Velouté Dubarry	Potage de céleri nature	Crème de champignons	Potage Saint Germain	Potage d'antan		
Omelette aux fines herbes	Cake poulet curry et romarin	Blanc de dinde	Roulé emmental	Omelette au fromage	Cocktail de crevettes	Salade toscane		
Fruit de saison	lle flottante	Fruit de saison	Fruit de saison 🛚	Flan vanille	Compote mirabelle	Fruit de saison		









Viande de France



**Tables Communes** Restauration Publique Écoresponsable

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28		
Midi								
			Menu de Noël					
Cervelas ou Terrine de volaille	Céleri vinaigrette	Pomelo	Entrée de champignons chataignes	Carottes râpées vinaigrette	Macédoines de légumes	Salade vendéenne émincé de chou blanc ou Chou blanc vinaigrette		
Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carotte	Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes	Paupiette de veau à l'ancienne et blé	Suprême de volaille de Champagne sauce au Chaource et risotto aux asperges	Parmentier de poisson à la ciboulette	Couscous	Filet de poulet et pommes de terre sarladaises		
Fromage blanc aux fruits 🖺	Emmental 🗟	Fromage fouetté 🖺	Coulommiers	Yaourt à la banane 🖺	Tomme grise 🛚	Faisselle nature 🖺		
Fruit de saison 🚇	Crème dessert caramel	Compote poire	Entremet praliné	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fondant chocolat noisette 🖺		
			Soir					
Soupe à l'oignon	Soupe petit pois	Velouté Dubarry	Potage potiron	Potage de poireaux	Potage de céleri nature	Mouliné de légumes		
Acras de morue	Omelette aux fines herbes	Aumonière pétoncles	Pâtes risoni à la niçoise	Blanc de dinde	Cake cabillaud ciboulette zeste citron	Taboulé au poulet		
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Mousse crème marron	Fruit de saison	Fruit de saison 🗟	Mousse au café	Compote pomme biscuit		



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





Viande de France