

Décembre 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

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 champignons	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



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.

Décembre 2025



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 



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.

Décembre 2025



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	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison 	Flan vanille	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.

Décembre 2025



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 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.