

Janvier 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Menu petit chaperon rouge												
Entrée	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	lundi 19	mardi 20
Entrée	Salade vinaigrette		Soupe de lentilles corail		Émincé de bœuf aux haricots rouges ou dhal de lentilles corail	Endives et croûtons vinaigrette					Salade verte vinaigrette	
Plat principal	Pané au fromage		Poulet rôti		Filet de poisson sauce tomate	Omelette nature	Maïs vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Houmous et pain de campagne
Fromage Laitage	Lasagnes de légumes		Haricots verts et flageolets	Ratatouille	Pommes de terre aux épices		Émincé de porc sauce moutarde ou boulgour aux petits légumes	Pépites de pois chiches sauce forestière	Sauté de bœuf sauce thaï ou pois chiches sauce tikka massala	Poisson meunière	Émincé de bœuf aux haricots rouges ou haricots rouges sauce cacahuètes	Filet de poisson sauce waterzoi
Dessert	Emmental	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Fromage coque rouge	Écrasé de patate douce	Carottes	Riz	Haricots plats	Épinards à la crème et pommes de terre	Pommes de terre	Petits pois
	Purée de pommes	Fruit	Fruit	Fruit	Galette des rois	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	Cantal	Fromage blanc nature et brisures de biscuits	Petit suisse aromatisé	Gouda
	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	lundi 2 fév.	mardi 3	mercredi 4	
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Endives vinaigrette	Carottes râpées	Soupe de légumes	Lentilles vinaigrette	Radis émincé et tartinable		Salade verte vinaigrette		Houmous et pain de campagne	Roulé au fromage	
Plat principal	Œuf à la coque	Bolognaise de lentilles	Émincé de dinde sauce curry ou pané au fromage	Brandade de poisson	Omelette nature	Veau marengo	Escalope viennoise ou croustillants de blé	Légumes couscous et pois chiches	Lentilles à la tomate	Sauté de porc sauce moutarde ou egréné de pois à la moutarde	Filet de poisson sauce curry	
Fromage Laitage	Frites	Pâtes semi complètes et emmental râpé	Haricots verts et flageolets	Ratatouille	Riz	Écrasé de butternut	Semoule semi complète	Riz	Carottes	Chou fleur		
Dessert	Carré de l'Est	Fromage blanc nature	Emmental	Brie	Saint Nectaire	Fromage fouetté	Mimolette	Fromage coque rouge	Fromage coque rouge	Yaourt aromatisé		
	Purée de pommes	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit		

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



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

Février 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	jeudi 5	vendredi 6	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19
		Chandeleur									Nouvel An chinois
Entrée	Carottes râpées *	Soupe de légumes	Salade vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Endives vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées *	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Radis émincés et tartinable et pain de campagne	Chou blanc sauce soja
Plat principal	Émincé de bœuf aux haricots rouge ou haricots rouges maïs et piperade	Galette fromage béchamel	Blanquette de veau ou blanquette de légumes	Filet de poisson sauce duglétré	Boulettes de bœuf sauce tomate	Crique au cantal	Risotto de petits épeautres au butternut	Écrasé de pommes de terre et colin	Quinoa aux légumes grillés	Émincé de dinde sauce crème	Nems de légumes
Fromage Laitage	Pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Pommes de terre	Haricots verts	Pâtes semi complètes et emmental râpé	Brocolis		Carottes	Haricots plats		Riz aux petits pois
Dessert	Emmental *	Crêpe au chocolat	Yaourt nature *	Brie	Fromage blanc arômatisé	Gouda	Camembert *		Emmental *	Carré de l'Est	
	Crème dessert vanille		Fruit			Fruit	Liégeois au chocolat	Purée de pomme banane	Fruit	Semoule au lait	Pâtisserie

	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 2 mars	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée	Taboulé		Salade de pommes de terre aux olives	Potage Esaü	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et croûtons vinaigrette	Filet de poisson sauce aurore	Soupe de légumes	Endives vinaigrette	Crêpe au fromage	Maïs vinaigrette
Plat principal	Sauté de bœuf façon bourguignon ou picoussel	Dhal de lentilles corail	Sauté de bœuf au paprika	Omelette nature	Carbonara de volaille	Filet de poisson meunière	Croque fromage	Chou fleur tikka massala	Émincé bœuf aux pois carrés	Poulet rôti	
Fromage Laitage	Cordiales de légumes	Riz	Haricots verts	Ratatouille	Pâtes penne semi complètes et emmental râpé	Chou fleur béchamel	Pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Riz	Petits pois	Épinards à la crème
Dessert	Petit suisse nature *	Fromage blanc nature	Cantal	Saint Nectaire	Yaourt nature *	Camembert	Brie	Petit suisse nature	Yaourt arômatisé *	Mimolette	Emmental
	Fruit *	Fruit	Fruit	Fruit		Gâteau au coquelicot	Fruit	Fruit		Fruit	Fruit

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

Commerce équitable

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

Œuf ou viande de France

Label Rouge

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Des fruits de saisons sont servis à tous les repas: Pomme, poire, pomélo, kiwi, orange, clémentine.

Pain à tous les repas

Toutes nos vinaigrette sont bio