

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 29 Déc.	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 janvier	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
			Midi			
			Nouvel An			Galette des rois
Riz vénéré aux petits légumes	Céleri vinaigrette	Acras de morue	Entrée festive	Pomelo	Museau ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Carottes râpées vinaigrette
Steak haché d'agneau curry et carottes braisées	Gratin de penne au saumon et poireaux	Paupiette de veau à l'ancienne et navets	Pavé de sandre roti sauce homardine et écrasé de pommes de terre aux éclats de noisette	Moules à la marinière et riz	Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Cassoulet ou Filet de merlu, haricots blancs et ses petits légumes cuisinés au curcuma
Fromage fouetté au bleu	Yaourt nature	Fromage blanc	St Nectaire	Brie	Petits suisses aux fruits	Cantal
Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison	Entremet mangue passion	Crème dessert caramel	Tartare mangue yuzu menthe en coupelle	Galette des rois
Soir						
Potage Saint Germain	Potage potiron	Mouliné de légumes	Potage brocolis	Potage d'antan	Potage de poireaux	Soupe Bortsch
Taboulé à la volaille	Roulé emmental	Terrine de poisson pêcheur	Bouchées pois chiches mozza à la menthe	Salade toscane	Omelette aux fines herbes	Tresse au poulet
Flan vanille	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Compote mirabelle	Mousse au café	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.

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Midi						
Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Boulgour à la libanaise	Navet rémoulade	Pommes de terre mimosa	Cervelas ou Terrine de volaille	Lentilles vertes ciboulette
Fusilli à la carbonara ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Parmentier de poisson à la ciboulette	Fricassé de foies de volaille à la crème et carottes 	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Escalope milanaise et spaghetti	Filet de lieu sauce beurre blanc et épinards	Couscous	Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron
Yaourt nature 	Gouda 	Faisselle nature 	Fromage fondu 	Camembert 	Fromage blanc 	Fourme d'Ambert 
Salade de fruits 	Mousse au citron	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin orange douce 
Soir						
Soupe à l'oignon	Crème d'épinards	Potage Saint Germain	Potage potiron	Potage brocolis	Potage Crécy	Mouliné de légumes
Salade piémontaise	Terrine de volaille	Salade marco polo	Bouchées légumes amandes 	Omelette nature	Brocolis au poulet grillé	Salade du pêcheur
Crème dessert vanille	Compote poire	Tiramisu	Compote fraise	Semoule au lait	Liégeois chocolat	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.

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Midi						
Trio choux jambon comté <b>ou</b> Haricots verts vinaigrette	Acras de légumes	Céleri rémoulade	Coleslaw	Chorizo <b>ou</b> Pâté en croûte de volaille supérieur	Taboulé Méditerranéen	Poireau vinaigrette
Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule	Œufs épinards béchamel	Tartiflette <b>ou</b> Risotto poulet aux cèpes	Penne à la Bolognaise	Filet de lieu noir, boulghour et petits légumes	Paupiette de veau à la crème et brocolis	Filet de poulet à la normande et riz
Petits suisses aux fruits 	Tomme grise 	Fromage blanc 	Mini Ortolan 	Savarin 	Yaourt vanille 	Munster 
Fruit de saison	Tartare pomme kiwi mangue	Compote abricot	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau citron jaune et amande 
Soir						
Soupe Bortsch	Potage brocolis	Soupe à l'oignon	Potage de poireaux	Potage Saint Germain	Mouliné de légumes	Crème d'épinards
Salade toscane	Salade piémontaise	Terrine de poisson pêcheur	Blanc de dinde	Falafels	Perles océane aux oeufs de truites	Omelette au fromage
Liégeois vanille	Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Riz au lait	Fruit de saison	Compote pomme biscuit	Crème dessert praliné	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.

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
Midi						
Nos régions ont du goût						
Pomelo	Salade Waldorf	Pâtes à la rouille	Carottes râpées vinaigrette	Champignons à la grecque	Mortadelle ou Terrine de volaille	Pomme de terre hareng
Steak haché sauce échalotes et coquillettes 	Parmentier de saumon épinards	Cuisse de poulet grillée et et poêlée de légumes	Bœuf façon bourguignon et pommes de terre	Penne au thon sauce tomate olives	Paëlla valenciana ou Petites gambas curry coco et riz cuisiné	Chou farci et légumes braisés
Petits suisses aux fruits 	Fromage fouetté nature 	Maasdam 	Brie	Fromage blanc 	Fourme d'Ambert 	St Nectaire 
Flan vanille	Fruit de saison	Liégeois café	Kouign amann	Fruit de saison	Salade de fruits 	Clafouti aux pommes
Soir						
Potage potiron	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Potage de poireaux	Mouliné de légumes	Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain
Salade indienne	Terrine de volaille	Acras de morue	Cake poulet curry et romarin	Omelette aux fines herbes	Piémontaise au poulet	Pâtes risoni à la niçoise
Compote pêche	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au citron	Crème dessert 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.

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 39	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 Fév.
midi						
Betteraves rouges vinaigrette	Brunoise de carottes et panais	Pomme de terre bulgare ciboulette	Poireau vinaigrette	Macédoine de légumes	Taboulé	Pâté de campagne supérieur ou Pâté en croûte de volaille supérieur
Trotolles jambon sec pesto ou Lasagnes ricotta épinards	Moules et crevettes sauce massaman et riz créole 	Poulet sauce champignons et haricots verts	Spaghetti à la Bolognaise	Colombo de poisson et purée de patate douce	Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé	Potée auvergnate ou Rôti de bœuf crème de coriandre et petits pois
Yaourt nature 	Camembert 	Fromage blanc 	Edam 	Port salut	Petits suisses aux fruits 	Faisselle nature 
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Semoule au lait 	Tartare fruits exotiques	Fruit de saison	Liégeois vanille	Baba au rhum
Soir						
Potage brocolis	Soupe à l'oignon	Potage potiron	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Potage de poireaux	Mouliné de légumes
Taboulé à la Volaille	Pizza royale 	Omelette nature	Bouchées pois chiches mozza à la menthe 	Blanc de dinde	Roulé emmental	Salade toscane
Flan caramel	Compote mirabelle	Fruit de saison	Muffin pâte à tartiner choco noisette	Mousse au café	Compote fruit de la passion	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.