

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

	<b>lundi 5</b>	<b>mardi 6</b>	<b>mercredi 7</b>	<b>jeudi 8</b>	<b>vendredi 9</b>
<b>Entrée</b>	Pomelo	Lentilles vinaigrette	Soupe de lentilles corail	Haricots verts vinaigrette	Endives vinaigrette
<b>Plat</b>	Écrasé de pommes de terre au colin	Émincé de dinde à la crème	Omelette nature	Émincé de bœuf aux haricots rouge	Filet de poisson sauce tomate
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Émincé de dinde	Œuf dur	Émincé de bœuf	Filet de poisson
<b>Garniture</b>		Haricots verts	Ratatouille	Pommes de terre aux épices	Petits pois
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Petit suisse nature	Mimolette	Fromage blanc nature	Fromage fondu
<b>Dessert</b>	Purée de fruits	Fruit	Fruit	Fruit	Couronne briochée
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain au lait - fromage blanc nature - fruit	Pain - camembert - purée de fruits	Pétales de maïs - lait entier nature - purée de fruits	Pain - chocolat noir - yaourt nature brassé	Pain - beurre - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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

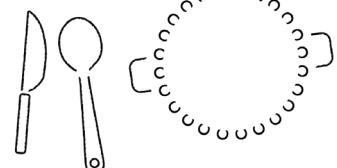


Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

Toutes nos vinaigrette sont bio



# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Pomelo	Taboulé	Carottes râpées  vinaigrette
<b>Plat</b>	Omelette nature	Filet de poisson sauce dorée	Blanquette de veau	Sauté de bœuf  sauce thaï	Filet de poisson meunière
<b>Plat bébé</b>	Œuf dur	Filet de poisson	Sauté de veau	Sauté de bœuf	Filet de poisson
<b>Garniture</b>	Écrasé de patate douce	Carottes	Riz	Haricots verts fondants	Épinards et pommes de terre
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Yaourt nature	Fromage fondu	Cantal	Emmental
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Purée de fruits
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - beurre - lait entier nature	Pain - mimolette - purée de fruits	Biscuits petit beurre - yaourt nature brassé - fruit	Pain - confiture - fromage blanc nature	Pain au lait - lait entier nature - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



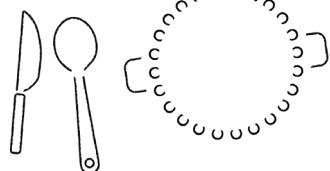
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Toutes nos vinaigrette sont bio



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

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

	<b>lundi 19</b>	<b>mardi 20</b>	<b>mercredi 21</b>	<b>jeudi 22</b>	<b>vendredi 23</b>
<b>Entrée</b>	Asperges vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Endives vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette
<b>Plat</b>	Émincé de bœuf  aux haricots rouge	Filet de poisson sauce waterzoi	Sauté de dinde  sauce forestière	Bolognaise de lentilles	Jambon de dinde
<b>Plat bébé</b>	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Sauté de dinde	Œuf dur	Jambon de dinde
<b>Garniture</b>	Pommes de terre	Petits pois	Cœur de blé aux petits légumes	Pâtes semi complètes  et emmental râpé	Haricots verts et flageolets
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse nature	Gouda	Carré de l'Est	Fromage blanc nature	Emmental
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - fromage fondu - purée de fruits	Pain - chocolat noir - petit suisse nature	Gâteau au yaourt - lait entier nature - fruit	Pain - brie - fruit	Pain - beurre - yaourt nature au lait entier
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes



Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



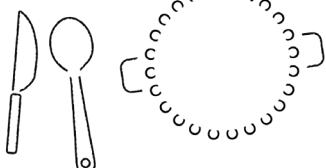
Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Toutes nos vinaigrette sont bio



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

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

	<b>lundi 26</b>	<b>mardi 27</b>	<b>mercredi 28</b>	<b>jeudi 29</b>	<b>vendredi 30</b>
<b>Entrée</b>	Soupe de légumes	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
<b>Plat</b>	Écrasé de pommes de terre au colin	Omelette nature	Veau  marengo	Jambon de dinde	Boulettes de bœuf  sauce paprika
<b>Plat bébé</b>	Filet de poisson	Œuf dur	Sauté de veau	Jambon de dinde	Egrene de bœuf
<b>Garniture</b>		Ratatouille	Riz	Écrasé de butternut	Semoule semi complète
<b>Garniture bébé</b>	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes	Purée de légumes
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature	Brie	Emmental	Saint Nectaire	Fromage fouetté
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit	Purée de fruits
<b>Dessert bébé</b>	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés	Purée de fruits sans sucres ajoutés
<b>Goûter</b>	Pain - gouda - purée de fruits	Pain - beurre - petit suisse nature	Madeleine nature - lait entier nature - fruit	Pain - beurre - fromage blanc nature	Pain au lait - yaourt nature au lait entier - fruit
<b>Goûter bébé</b>	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes	Petit suisse nature au lait entier - purée de poires	Yaourt nature brassé - purée de pommes bananes	Fromage blanc nature - purée de pommes coings	Yaourt nature au lait entier - purée de pommes



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

@tables\_communes



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

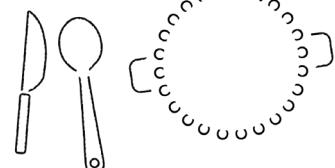


Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

Toutes nos vinaigrette sont bio



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