

# Janvier 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	lundi 19	mardi 20
	<b>Menu petit chaperon rouge</b>											
<b>Entrée</b>	Salade vinaigrette 🍴		Soupe de lentilles corail 🍴		Endives et croûtons vinaigrette 🍴		Maïs vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Taboulé 🍴	Carottes râpées 🍴*	Salade verte vinaigrette 🍴	Houmous 🍴 et pain de campagne
<b>Plat principal</b>		Pané au fromage		Émincé de bœuf 🍴 aux haricots rouges 🍴	Filet de poisson sauce tomate 🍴	Omelette nature 🍴	Émincé de porc 🍴 sauce moutarde 🍴 ou boulgour aux petits légumes 🍴	Pépites de pois chiches 🍴 sauce forestière	Sauté de bœuf 🍴 sauce thaï 🍴	Poisson meunière	Émincé de bœuf 🍴 aux haricots rouges 🍴	Filet de poisson sauce waterzoi
	Lasagnes de légumes		Poulet rôti 🍴									
		Haricots verts et flageolets	Ratatouille	Pommes de terre aux épices 🍴	Petits pois	Écrasé de patate douce 🍴	Carottes 🍴	Riz 🍴	Haricots plats 🍴	Épinards à la crème et pommes de terre 🍴	Pommes de terre 🍴	Petits pois
<b>Fromage Laitage</b>	Emmental 🍴*	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature 🍴*	Fromage coque rouge	Camembert 🍴*	Yaourt aromatisé	Fromage fondu	Cantal 🍴*	Fromage blanc nature et brisures de biscuits	Petit suisse aromatisé	Gouda
<b>Dessert</b>	Purée de pommes 🍴	Fruit	Fruit	Fruit 🍴*	Galette des rois	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit 🍴*			Fruit

  

	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	lundi 2 fév.	mardi 3	mercredi 4
<b>Entrée</b>	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
<b>Plat principal</b>			Émincé de dinde 🍴 sauce curry 🍴		Omelette nature 🍴	Veau 🍴 marengo 🍴	Escalope viennoise	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 🍴
	Œuf à la coque 🍴	Bolognaise de lentilles 🍴		Brandade de poisson							
	Frites	Pâtes semi complètes 🍴 et emmental râpé	Haricots verts et flageolets		Ratatouille	Riz 🍴	Écrasé de butternut 🍴	Semoule semi complète 🍴	Riz 🍴	Carottes	Chou fleur 🍴
<b>Fromage Laitage</b>	Carré de l'Est		Emmental 🍴*	Yaourt nature 🍴*	Brie	Fromage blanc aromatisé	Saint Nectaire 🍴*	Fromage fouetté	Mimolette	Fromage coque rouge	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Purée de pommes	Fromage blanc nature 🍴*	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.

@tables\_communes



\* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



# Février 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	jeudi 5	vendredi 6 Chandeleur	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19 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 🥕🥗	Galette fromage béchamel 🥗	Blanquette de veau 🥩🥗	Filet de poisson sauce dugléré 🥗	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 🥗
	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 🥗
Fromage Laitage	Emmental 🥕*	Crêpe au chocolat	Yaourt nature 🥕🥕*	Brie	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Camembert 🥕*	Emmental 🥕*	Carré de l'Est	Semoule au lait	Pâtisserie
Dessert	Crème dessert vanille 🥕			Fruit 🥕*	Fruit	Fruit	Liégeois au chocolat	Purée de pomme banane	Fruit		

	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 🥗	Dhal de lentilles corail 🥗	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 🥗		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 🥗🥩
	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 🥗
Fromage Laitage	Petit suisse nature 🥕*	Fromage blanc nature 🥕	Cantal	Saint Nectaire 🍷	Yaourt nature 🥕🥕	Camembert 🥕	Brie	Petit suisse nature 🥕	Yaourt aromatisé 🥕🥕	Mimolette	Emmental 🥕
Dessert	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