

Février 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
La Chandeleur						
Midi						
Pomelo	Accras de crevettes	Salade pot au feu	Céleri rémoulade	Chou blanc aux pommes	Salade violette	Champignons aux fines herbes
Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons	Porc au basilic et haricots verts  ou Filet de poulet au curry et semoule	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes	Émincé de volaille à la crème de romarin et penne	Quenelles de brochet sauce Nantua et riz sauvage	Crêpinette au jus de veau et écrasé de carottes ou Rigatoni sauce 3 fromages	Veau marengo et macaronis
St Paulin 	Fromage blanc 	Emmental 	Yaourt nature 	Petits suisses aux fruits 	Savarin 	Brie 
Crêpe à la crème de marron	Mélange exotique sans sucre	Fruit de saison	Compote abricots	Flan vanille	Fruit de saison	Profiteroles
Soir						
Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain	Potage potiron	Potage d'antan	Soupe Bortsch	Mouliné de légumes	Potage de poireaux
Omelette aux fines herbes	Salade marco polo	Piémontaise au poulet	Cake créole	Terrine de volaille	Terrine de poisson pêcheur	Bouchées légumes amandes 
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois 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.

Février 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Midi						
Taboulé méditerranéen	Duo de crudités	Lentilles vertes ciboulette	Navet rémoulade	Mélange de légumes croquants	Pommes de terre harengs	Terrine de volaille
Pavé de lieu à l'aneth et fondue de poireaux	Boulettes de veau et penne sauce tomate	Allumettes jambon fromage ou Emincé de poulet au jus corsé et petits pois	Paupiette de lapin à la moutarde et pommes de terre à l'anglaise	Risotto de saumon	Poulet façon coq au vin et carottes 	Choucroute garnie ou Pot au feu
Fromage blanc 	Gouda 	St Paulin	Tomme grise 	Fromage fouetté 	Yaourt nature vanille 	Cantal 
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert café	Couilles d'ananas	Flan pâtissier
Soir						
Crème d'épinards	Potage d'antan	Potage Saint Germain	Mouliné de légumes	Soupe à l'oignon	Soupe Bortsch	Potage potiron
Blanc de dinde	Marine au thon	Omelette nature	Nems au poulet	Taboulé au poulet	Marco Polo	Bouchées suédoises 
Liégeois vanille	Compote abricot	Mousse au citron	Fruit de saison	Compote pruneaux	Cannelé	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.

Février 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
			Rose et Rouge			
Midi						
Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine de légumes	Riz mexicain burrito	Chou rouge vinaigrette	Salade pot au feu	Céleri vinaigrette	Taboulé
Parmentier de hadock	Tajine de poulet aux abricots et semoule	Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes	Emincé de poulet pommes de terre paprika	Filet de colin basilic et fondue de poireaux	Spaghetti à la bolognaise	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes
St Moret 	Fromage blanc 	Camembert 	Yaourt brassé à la fraise 	Petits suisses aux fruits 	Brie 	Faisselle nature 
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cookie praline Rose de Lyon	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fondant chocolat noisette 
Potage d'antan	Soupe à l'oignon	Potage brocolis	Potage de poireaux	Mouliné de légumes	Potage Saint Germain	Crème d'épinards
Lentilles corail pois chiche	Salade piémontaise	Salade de pâtes risoni à la niçoise	Falafels	Blanc de dinde	Pommes de terre hareng	Omelette au fromage
Flan caramel	Liégeois café	Fruit de saison	Compote pêche	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Compote vanille



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.

Février 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 01 MARS
Midi						
Cervelas ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Carottes râpées vinaigrette	Farfalles épinard pesto et pignon de pin	Navet rémoulade	Pomelo	Duo brocolis panais vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes	Tagliatelles aux fruits de mer	Cuisse de poulet crème au romarin et chou de Bruxelles	Petit salé aux lentilles ou Dhal de lentilles sauce coco et riz	Brandade de morue	Poulet curry madras et son riz aux légumes	Daube de bœuf et carottes pommes de terre
Fromage fondu au chèvre 	Yaourt nature 	Tomme grise 	Petits suisses aux fruits 	Savarin 	Fromage blanc 	Port salut
Fruit de saison	Flan vanille	Crème dessert café	Fruit de saison	Semoule au lait 	Fruit de saison	Tranche cake aux fruits
Soir						
Potage potiron	Soupe Bortsch	Mouliné de légumes	Potage d'antan	Soupe à l'oignon	Potage de poireaux	Potage Saint Germain
Nems au poulet	Terrine de volaille	Cake au thon	Omelette aux fines herbes	Salade indienne	Perles océane aux œufs de truites	Salade marco polo
Œufs au lait	Fruit de saison	Compote pomme biscuit	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	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.