

Mars 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée	Pomelo		Carottes râpées vinaigrette	Endives vinaigrette	Maïs vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées *
Plat principal	Parmentier de lentilles	Omelette nature	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Poulet ou pané au fromage	Sauté de bœuf au paprika ou dhal de lentilles corail	Sauté de porc au curry ou boulgour aux petits légumes	Filet de poisson sauce oseille	Egréné de pois à la bolognaise	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou pois chiches concassés sauce curry	Quenelles nature sauce tomate
		Ratatouille et pommes de terre	Petits pois	Potatoes et ketchup	Haricots verts	Carottes	Pommes de terre	Pâtes et emmental râpé	Haricots beurre	Riz
Fromage Laitage	Camembert *	Petit suisse nature *	Mimolette	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage fondu	Yaourt nature *	Edam	Camembert *	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Flan au caramel	Fruit	Choux à la crème		Fruit *	Fruit		Purée de pommes	Fruit *	

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 31	mercredi 1 avril	jeudi 2	vendredi 3
	Menu Blanche Neige					Menu Chasse aux œufs				
Entrée	Pommes de terre vinaigrette		Salade verte et dés de fromage vinaigrette	Batonnets de carottes et sauce au fromage frais	Salade de riz au surimi		Maïs vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées *
Plat principal	Sauté de bœuf aux oignons ou petit épeautre aux carottes	Légumes couscous et pois chiches	Omelette nature	Emincé de dinde sauce chasseur ou gnocchis sauce Mornay	Pépites de poisson et citron	Filet de poisson sauce waterzoi	Sauté de mouton sauce romarin ou omelette nature	Dhal de lentilles corail	Emincé de bœuf aux pois carrés ou cœurs de blé aux petits légumes	Ravioli au fromage
	Petits pois	Semoule complète	Epinards à la crème	Beignets de chou-fleur	Ratatouille	Pommes de terre	Haricots verts	Riz	Petits pois	
Fromage Laitage	Petit suisse nature *	Fromage fouetté			Camembert *	Fromage blanc nature *	Carré de l'Est		Fromage fouetté	Emmental *
Dessert	Fruit	Fruit	Riz au lait	Fromage blanc et dés de pommes	Fruit *	Fruit *	Fruit	Yaourt aromatisé	Pâtisserie et chocolat	Purée de pommes fraises



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



Avril 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée		Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées  *	Taboulé 		Houmous  et pain au céréales 		Salade verte vinaigrette 	Coleslaw
Plat principal	FERIE	Pâtes  et emmental râpé	Filet de poisson sauce aurore 	Croustillants de blé	Sauté de bœuf  aux olives  ou égréné de pois  sauce provençale 	Omelette nature 	Emincé de bœuf  aux haricots rouges  ou dhal de lentilles corail 	Filet de poisson sauce waterzoi 	Escalope de porc  sauce moutarde  ou pané au fromage	Pois chiches  et légumes sauce tikka masala 
Fromage Laitage		Ratatouille	Brisures de chou fleur 	Potatoes et ketchup	Haricots beurre 	Ecrasé de pommes de terre et pois cassés  	Carottes 	Duo de perles vertes et blanches  	Brocolis 	Riz 
Dessert		Yaourt aromatisé	Saint Nectaire 	Fromage blanc nature  *	Camembert  *	Petit suisse nature  *	Emmental  *	Cantal 	Brie	Fromage fondu
		Fruit	Fruit		Fruit  *	Fruit	Fruit  *	Fruit	Semoule au lait	Moelleux au chocolat et crème anglaise

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30
	Menu Jack et le haricot magique								
Entrée	Pommes de terre aux olives 		Salade verte et maïs vinaigrette 	Concombres à la crème 	Endives et croûtons vinaigrette 		Pizza au fromage	Salade verte et maïs vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 
Plat principal	Sauté de veau marengo  	Cari réunionnais 		Boulettes de bœuf sauce poivre 	Filet de poisson meunière	Légumes couscous et pois chiches	Filet de poisson sauce citron 	Quenelles nature sauce beurre	Sauté de bœuf  au romarin 
Fromage Laitage	Petits pois 	Riz  	Quiche au fromage	Pâtes   et emmental râpé	Haricots verts 	Semoule complète  	Carottes 	Ratatouille	Haricots plats 
Dessert	Mimolette	Gouda	Yaourt nature  	Petit suisse nature 	Fromage fouetté	Emmental	Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est	Camembert 
	Fruit	Fruit	Abricots secs		Gâteau aux haricots rouges 	Fruit	Fruit	Purée de pommes abricots	Riz au lait

vendredi 1 mai FERIE



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

Pain  à tous les repas

Des fruits de saison sont servis à tous les repas: pomme, poire, pomelos, mandarine, kiwi, orange.

Toutes nos vinaigrettes sont bio