

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
Midi						
Poireaux vinaigrette	Pizza margherita	Salade Waldorf	Mini penne rosso	Betteraves rouges vinaigrette	Mortadelle ou Terrine de volaille	Radis cornet
Steak hache d'agneau miel et amandes et semoule	Hoki sauce safranée et navets	Tartiflette au reblochon ou Penne au thon sauce tomate olives	Poulet sauce champignons et poêlée de légumes	Tagliatelles au saumon et crème ciboulette	Hachis parmentier	Rognons de boeuf berrichonne et mousseline de céleri
Brie	Fromage blanc	Maasdam	Faisselle nature	Edam	Yaourt vanille	Munster
Crème dessert caramel	Tartare fruits exotiques	Compote abricots	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Cake pistache
Soir						
Potage potiron	Soupe à l'oignon	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Mouliné de légumes	Potage de poireaux
Terrine de poisson pêcheur	Salade toscane	Bouchées façon arancini	Omelette nature	Pêcheur au thon	Cake poulet curry et romarin	Omelette nature
Compote poire	Liégeois vanille	Fruit de saison	Flan chocolat	Compote ananas	Pain d'épices	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.

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Saveurs d'Orient						
Midi						
Carottes râpées vinaigrette	Navet rémoulade	Pomme de terre hareng	Salade de pois chiches à l'orientale 	Mélange de légumes croquants	Macédoine de légumes	Salade caravelle
Filet de lieu sauce au persil et pomme de terre 	Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles	Gratin de choux fleurs au jambon  Chili con carne	Tajine de poulet aux fruits secs et semoule	Filet de colin sauce à l'aneth et salsifis au parmesan	Pennes carbonara  Pennes à la Bolognaise	Paupiette de veau sauce à la crème moutardée et riz aux petits légumes
Fromage frais 	Petits suisses aux fruits 	Camembert 	Faisselle nature	Fourme d'Ambert 	Yaourt nature 	St Nectaire 
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mélange d'agrumes	Crème dessert vanille	Compote aux mirabelles	Crêpe au chocolat
Soir						
Potage d'antan	Potage potiron	Crème d'épinards	Soupe Bortsch	Soupe à l'oignon	Mouliné de légumes	Mouliné de légumes
Brocolis au poulet grillé	Salade Marco Polo	Acras de morue	Blanc de dinde	Bouchées légumes amandes 	Terrine de volaille	Salade du pêcheur
Semoule au lait	Mousse au citron	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crème dessert café	Compote vanille	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.

Mars 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
Midi						
Taboulé Méditerranéen	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade	Pomelo	Haricots verts vinaigrette	Coleslaw	Radis cornet
Poulet sauce citron et épinards béchamel	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Lasagne bolognaise	Gratin d'endives au jambon ou Tajine de légumes au boulgour 	Filet de lieu à l'oseille et tortis	Poulet moutarde et riz	Couscous
Cantal 	Savarin 	Yaourt nature 	Petits suisses aux fruits 	Emmental 	Maasdam 	Faisselle nature 
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Riz au lait	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crêpe fourrée aux pommes
Soir						
Soupe à l'oignon	Potage Saint Germain	Potage potiron	Potage de poireaux	Potage d'antan	Potage brocolis	Soupe Bortsch
Feuilleté chèvre et épinards	Omelette aux fines herbes	Salade mexicaine	Pâtes risoni à la niçoise	Bouchées épinards ricotta 	Terrine de poisson pêcheur	Salade piémontaise
Liégeois café	Flan vanille	Fruit de saison	Compote abricot	Cannelé	Fruit de saison	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.

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
Midi						
Saucisson  ou champignons à la grecque	Salade de perles d'Alaska	Duo de crudités	Macédoine de légumes	Lentilles vertes ciboulette	Terrine de volaille	Vendéenne émincé de chou blanc  ou navet rémoulade
Porc sauce pain d'épices  ou Fricadelle de boeuf sauce Cardinale et pomme de terre vapeur	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes 	Moules à la marinière et pommes de terre rissolées	Poulet Tikka Massala, nouilles et légumes croquants	Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes	Hachis parmentier	Colombo de porc, banane plantain et riz  ou Petites gambas curry coco et riz cuisiné
Mini ortolan 	Yaourt nature 	Mimolette 	Petits suisses aux fruits 	Munster 	Fromage blanc 	Tomme noire 
Mélange exotique sans sucre	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Liégeois vanille	Coupelle d'ananas	Cookie chocolat au lait
Soir						
Soupe à l'oignon	Mouliné de légumes	Crème d'épinards	Potage de poireaux	Potage Crécy	Potage potiron	Potage d'antan
Omelette nature	Nems au poulet	Roulé emmental	Bouchées suédoises 	Pommes de terre mimosa	Salade niçoise	Taboulé au poulet
Crème brûlée	Semoule au lait	Compote pêche	Mousse au café	Fruit de saison	Flan 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.