



Avril 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
Pâques						
Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade noisette	Taboulé	Radis cornet	Salade de riz niçois au thon	Saucisson à l'ail ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Salade perles d'Alaska
Chipolatas grillées et flageolets ou Chili con carne	Parmentier de hadock	Emincé de volaille sauce poivre et haricots beurre	Spaghetti à la Bolognaise	Quenelles de brochet sauce Nantua et épinards	Paëlla valenciana ou Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés	Gigot d'agneau au thym, pomme noisette et haricots verts
Yaourt nature	Edam	Petits suisses aux fruits	St Paulin	Yaourt sucré	Savarin	Tomme noire
Compote de mirabelles	Liégeois au café	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de Pâques
Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe de petits pois	Crème de champignons	Soupe de lentilles	Potage potiron	Potage de céleri nature	Mouliné de légumes
Salade toscane	Blanc de dinde	Bouchées légumes amandes	Omelette aux fines herbes	Salade piémontaise	Salade marco polo	Taboulé à la volaille
Semoule au lait	Fruit de saison	Cannelé	Arlequin de fruits	Crème dessert vanille	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.


Avril 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
Menu Guadeloupe						
Macédoine de légumes	Duo de crudités	Champignons aux fines herbes	Acras légumes	Lentilles vertes ciboulette	Pommes de terre mimosa	Tartare navet carotte
Tagliatelles au saumon crème ciboulette	Sauté de veau sauce au cidre et petits pois carottes	Moules à la crème et pommes de terre sautées	Colombo de poulet et riz	Filet de colin basilic et fondue de poireaux	Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes	Poulet façon coq au vin et spaghetti 
Petits suisses nature 	Gouda 	Fromage blanc 	Yaourt au sucre de canne	Fromage frais de chèvre 	Brie 	Faisselle nature 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert vanille	Moelleux ananas coco	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes
Menu Paris						
Crème d'épinards	Velouté Dubarry	Potage d'antan	Soupe de petits pois	Crème de champignons	Soupe de lentilles	Potage potiron
Tresse au poulet	Bouchées de pois chiches mozza à la menthe 	Terrine de volaille	Salade de pâtes risoni à la niçoise	Omelette nature	Brocolis au poulet grillé	Salade piémontaise
Crème dessert praliné	Compote de pommes	Fruit de saison	Compote de poires	Liégeois au café	Riz au lait	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.

Avril 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
Salade Waldorf	Céréales thym abricots	Pomelo	Salade violette	Concombre à la crème	Pâtes à la rouille	Radis cornet
Polenta aux saucisses  ou Chili con carne	Filet de lieu sauce safranée et chou-fleur	Tortis carbonara  ou Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre	Paupiette de veau sauce vin blanc et légumes printaniers	Risotto saumon épinards	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes 	Bœuf façon bourguignon et pommes de terre
Fromage blanc 	Mimolette 	Camembert 	Petits suisses aux fruits 	Mini Ortolan 	Yaourt nature 	St Paulin
Arlequin de fruits	Fruit de saison	Compote d'abricot	Semoule au lait	Mousse au café	Fruit de saison	Moelleux au chocolat
Crème d'épinards	Mouliné de légumes	Crème de haricots	Velouté Dubarry	Soupe de petits pois	Crème de champignons	Potage Crécy
Salade toscane	Blanc de dinde	Salade indienne	Falafels	Taboulé au poulet	Omelette au fromage	Acras de morue
Liégeois au chocolat	Crème dessert café	Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Compote d'ananas



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.


Avril 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
Salade printanière	Salade strasbourgeoise aux légumes ou Salade napolitane	Tartare tzatziki	Taboulé	Navet rémoulade	Lentilles vertes ciboulette	Terrine de volaille
Poulet sauce citron et riz	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes	Steak haché d'agneau crème d'ail et flageolets	Andouillette sauce moutarde et carottes persillées ou Œufs sauce aurore et haricots verts persillés	Brandade de morue	Paupiette de veau au jus et brunoise de légumes	Couscous
Petits suisses nature	Maasdam	Fromage blanc	St Paulin	Yaourt vanille	Edam	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de mirabelles	Riz au lait	Crème brûlée
Soupe de lentilles	Potage potiron	Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Crème de haricots	Velouté Dubarry	Soupe de patate douce et lait de coco
Salade marco Polo	Salade piémontaise	Salade du pêcheur	Salade toscane	Blanc de dinde	Salade de pâtes risoni à la niçoise	Museau de boeuf à la lyonnaise
Crème dessert caramel	Liégeois au café	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Tartufo	Fruit de saison	Compote fruit de la passion

 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.

Avril 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1 mai	samedi 2	dimanche 3
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes cœur de blé	Emincé de chou rouge mayonnaise	Poireau vinaigrette	Salade de légumes marinés	Taboulé	Salade bulgare
Emincé de poulet pommes de terre paprika	Bœuf sauce bleu et légumes printaniers	Moules à la marinière et riz 	Jambonneau, lentilles et carottes cuisinées ou Hachis parmentier	Filet de saumon et purée de brocolis	Poulet au jus corsé et petits pois	Echine de porc au jus de veau écrasé de pomme de terre ou Petites gambas curry coco et riz cuisiné
Fromage frais 	Fromage blanc 	Gouda 	Fromage fouetté nature 	Petits suisses aux fruits 	Emmental 	Yaourt sucré 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Arlequin de fruits	Fruit de saison	Crêpe au chocolat
Soupe de petits pois	Crème de champignons	Potage d'antan	Potage potiron	Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Crème de haricots
Bouchées suédoises 	Blanc de dinde	Pizza royale 	Taboulé à la volaille	Omelette aux fines herbes	Salade indienne	Salade toscane
Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Muffin amandes fruits rouges 	Crème dessert au café	Compote à la 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.