

Mai 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7
Entrée	Pomelo		Salade verte vinaigrette 🍴	Taboulé 🍴
Plat principal	Brandade de morue	Omelette nature 🍴	Poulet rôti 🍴	Sauté de bœuf au paprika ou pané au fromage 🍴
		Ratatouille et pommes de terre	Pâtes de pois chiches 🍴	Carottes 🍴
Fromage Laitage	Brie	Fromage blanc nature 🍴*	Fromage fondu	Emmental 🍴*
Dessert	Purée de pomme abricot 🍴	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit 🍴*

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13
	Dhal de lentilles corail 🍴	Tomate vinaigrette 🍴	Carottes râpées vinaigrette 🍴
		Filet de poisson sauce crème citron 🍴	Quenelles nature sauce tomate
	Riz 🍴	Galettes de légumes	Petits pois et pommes de terre 🍴
	Mimolette	Camembert 🍴*	Yaourt aromatisé
	Fruit 🍴*	Purée de pomme cerise	

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
	Semine du pain Pain au maïs 🍴	Pain complet 🍴	Pain aux noix 🍴	Pain de campagne 🍴	Pain au lin 🍴
	Œuf dur mayonnaise	Escalope de porc sauce curry ou cari réunionnais 🍴	Crêpe au fromage	Concombre 🍴*	Salade de riz 🍴
			Blanquette de veau 🍴	Légumes couscous et pois chiches	Filet de poisson meunière
	Ravioli 🍴	Pommes de terre 🍴 et épices 🍴	Carottes 🍴	Semoule complète 🍴	Épinards à la crème 🍴
	Fromage fondu	Petit suisse aromatisé 🍴	Gouda	Fromage blanc nature 🍴*	Camembert 🍴*
	Purée de pomme banane	Fruit	Fruit	Brisures de biscuit	Fruit 🍴*

	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée	Maïs vinaigrette 🍴	Tomate vinaigrette 🍴	Salade verte et croûtons vinaigrette 🍴	Carottes râpées 🍴*
Plat principal	Émincé de bœuf aux flageolets ou égrené de pois à la basquaise 🍴	Écrasé de pommes de terre au colin 🍴	Omelette nature 🍴	Lentilles beluga 🍴
	Haricots verts 🍴		Ratatouille	Pâtes 🍴 et emmental râpé
Fromage Laitage	Petit suisse nature 🍴*	Carré de l'Est	Fromage fouetté	Yaourt aromatisé à la banane 🍴
Dessert	Fruit 🍴*	Ananas au sirop	Gâteau au yaourt 🍴	

	lundi 1 Juin	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Entrée	Filet de poisson sauce waterzoi 🍴	Quinoa aux légumes grillés 🍴	Radis et tartinable au fromage 🍴	Taboulé 🍴	Concombre à la crème 🍴
Plat principal			Sauté de bœuf aux oignons 🍴	Poulet rôti ou pané au fromage 🍴	Tortelloni pomodo sauce tomate et emmental râpé
	Pommes de terre 🍴 et épices 🍴	Brisures de chou fleur et semoule de brocolis 🍴	Carottes 🍴	Petits pois	Fromage blanc nature 🍴*
Fromage Laitage	Brie	Yaourt aromatisé	Cantal 🍴	Comté 🍴*	
Dessert	Fruit	Fruit	Riz au lait	Fruit 🍴*	Purée de pomme banane

La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

*Dans les zones A, B et C, les élèves n'auront pas classe le vendredi 15 mai et le samedi 16 mai 2026.


Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



Juin 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
	Menu Pinocchio									
Entrée	Betteraves vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Tomate vinaigrette 🍷	Concombre et maïs vinaigrette 🍷	Tartinable au fromage 🍷 et gressins	Salade verte vinaigrette 🍷	Lentilles vinaigrette 🍷	Carottes râpées vinaigrette 🍷	Pommes de terre façon piémontaise	
Plat principal	Émincé de porc 🍷 à la moutarde ou égrené de pois 🍷 sauce curry 🍷	Omelette nature 🍷	Veau marenngo 🍷	Crique au cantal	Filet de poisson sauce crème citron 🍷	Écrasé de pommes de terre 🍷 au colin 🍷	Poulet rôti 🍷 ou omelette nature 🍷	Quiche au fromage	Sauté de bœuf 🍷 façon bourguignon 🍷 ou cœurs de blé tomate 🍷	Lentilles à la tomate 🍷
Fromage Laitage	Semoule de pois cassés 🍷	Épinards et pommes de terre 🍷	Riz 🍷	Haricots verts persillés 🍷	Batonnets de légumes	Camembert 🍷	Courgettes 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Petits pois	Pâtes semi complètes 🍷
Dessert	Emmental 🍷*	Fromage fouetté	Mimolette	Yaourt nature 🍷*	Pâtisserie	Liégeois au chocolat	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature	Gouda	Comté 🍷*
	Fruit 🍷*	Purée de pomme cerise	Fruit				Fruit	Brisures de biscuits	Fruit	Fruit 🍷*
	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	lundi 29	mardi 30	mercredi 1 juillet	jeudi 2	vendredi 3
	Menu de fin d'année									
Entrée		Maïs vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷		Cœurs de blé vinaigrette 🍷	Œuf dur mayonnaise	Houmous 🍷 et pain 🍷	Concombre vinaigrette 🍷	Melon	Lentilles vinaigrette 🍷
Plat principal	Semoule complète 🍷	Filet de poisson sauce boursin 🍷	Carbonara de volaille 🍷		Émincé de bœuf 🍷 aux lentilles ou boulgour 🍷 de petits légumes 🍷	Dhal de lentilles corail 🍷	Sauté de bœuf 🍷 sauce à la provençale ou omelette nature 🍷	Pois chiches concassés et légumes sauce tikka massala 🍷	Escalope viennoise ou pané au fromage	Filet de poisson sauce curry 🍷
Fromage Laitage	Ratatouille et pois chiches	Carottes	Pâtes 🍷 et emmental râpé		Haricots verts 🍷	Pommes de terre 🍷	Courgettes 🍷	Riz 🍷	Pâtes semi complètes 🍷	Carottes 🍷
Dessert	Emmental 🍷*	Mimolette	Yaourt nature aromatisé		Fromage blanc nature 🍷*	Fromage fouetté	Camembert 🍷*	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature 🍷*	Gouda
	Fruit	Fruit			Fruit 🍷*	Fruit	Fruit	Fruit	Fromage blanc aromatisé	Fruit 🍷*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée



Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain 🍷 à tous les repas



Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert «en cuisine»



Appellation d'Origine Protégée



Commerce équitable



Œuf ou viande de France



Label Rouge

Les fruits servis sont de saison : pomelos, kiwi, fraise, melon, nectarine, abricot.

Toutes nos vinaigrettes sont bio