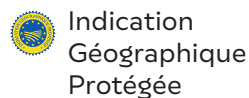
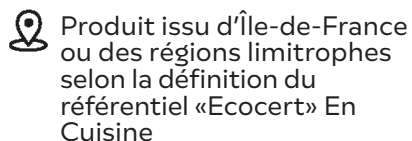
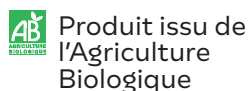
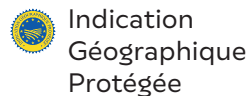
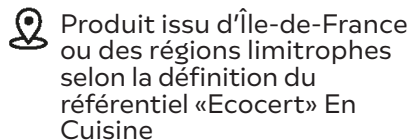
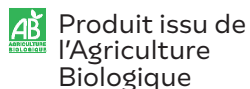


LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
<b>Midi</b>						
Riz vénéré aux petits légumes	Landaise au Piment d'Espelette <sup>ou</sup> Salade napolitaine	Macédoine de légumes	Tartare Piémontais	Radis cornet	Taboulé persil tomates	Mortadelle <sup>ou</sup> Pâté en croûte de volaille supérieur
Cordon bleu sauce provençale et fondue de poireau	Poulet à la bordelaise et courgettes persillées	Tagliatelles aux fruits de mer	Rôti de porc à l'ancienne et jardinière de légumes <sup>ou</sup> poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Risotto de saumon	Boulettes de veau et penne sauce tomate	Oeufs brouillés au parmesan et légumes du soleil
Petits suisses nature	Tomme noire	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Yaourt à la banane	Camembert	St Nectaire
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au café	Fruit de saison	Arlequin de fruits	Crème dessert à la pistache	Moelleux passion
<b>Soir</b>						
Velouté Dubarry	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe petit pois	Crème de champignons	Soupe de lentilles	Velouté courgettes	Crème d'épinards
Cake créole	Terrine de volaille	Omelette au fromage	Salade du pêcheur	Blanc de dinde	Bouchées légumes amandes	Marine au thon
Crème dessert au caramel	Profiteroles	Fruit de saison	Flan caramel	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison










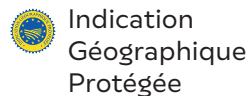
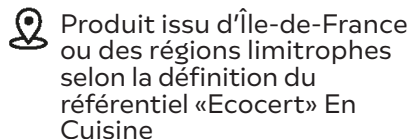
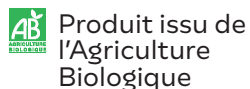
Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
<b>Midi</b>						
Salade niçoise	Champignons à la grecque	Pomme de terre au hareng	Chou rouge vinaigrette	Tomate basilic	Pâtes à la rouille	Carottes râpées vinaigrette
Filet de colin au beurre d'échalotes et brocolis	Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule	Steak haché d'agneau miel et amandes et carottes	Coquillettes jambon emmental ou Couscous	Filet de lieu noir, riz aux courgettes et poivrons	Sauté de porc au romarin et julienne de légumes ou Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés	Hachis parmentier
Munster	Petits suisses aux fruits	Yaourt nature	St Paulin	Edam	Fromage blanc	Brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crème dessert au café	Fruit de saison	Far breton pruneaux
<b>Soir</b>						
Potage de céleri nature	Velouté Dubarry	Crème de haricots	Soupe de patate douce et lait de coco	Mouliné de légumes	Crème de champignons	Soupe de lentilles
Terrine de volaille	Salade marco Polo	Omelette nature	Nems au poulet	Salade toscane	Museau de bœuf la lyonnaise	Bouchées suédoises
Mousse au café	Compote pomme biscuit	Ile flottante	Fruit de saison	Compote de fraises	Semoule au lait	Fruit de saison



Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
<b>Midi</b>						
Macédoine de légumes	Salade bien être	Tartare à l'indienne	Lentilles vertes ciboulette	Betteraves vinaigrette	Persillade de pommes de terre	Radis cornet
Escalope milanaise et spaghetti	Filet de hoki sauce curry et haricots verts	Porc caramélisé aux oignons et pommes de terre ou Chili con carne	Paupiette de veau au jus brunoise de légumes	Penne au thon sauce tomate Olives	Omelette au fromage et gratin de légumes	Tajine de poulet aux courgettes et aux pruneaux
Fromage frais 	Fromage blanc aux fruits 	Emmental 	Gouda 	Petits suisses nature 	Edam 	Yaourt sucré 
Fruit de saison	Compote pêche	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cake citron pavot
<b>Soir</b>						
Velouté de courgettes	Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Crème de haricots	Velouté Dubarry	Crème de champignons	Soupe de petits pois
Pomme de terre au hareng	Falafels	Salade de pâtes risoni à la niçoise	Omelette aux fines herbes	Blanc de dinde	Taboulé au poulet	Salade piémontaise
Tiramisu	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Semoule au lait	Liégeois au café	Fruit de saison	Compote de pruneaux



Les allergènes présents dans chacun des plats sont indiqués sur les étiquettes de traçabilité des barquettes.

# Mai 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
				Fête des voisins		
<b>Midi</b>						
Tartare de concombres	Farfalles épinard pesto et pignon de pin	Salade printanière	Pommes de terre mimosa	Pâté en croûte de volaille supérieur	Taboulé	Champignons aux fines herbes
Filet de colin à l'oseille et pomme vapeur	Emincé de poulet grillé et ratatouille	Jambon grillé et purée St Germain ou Hachis parmentier	Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts	Panier de saumon à l'oseille	Filet de poulet et gratin de courgettes	Joue de porc à l'échalotte et riz basmati ou Filet de saumon et purée de brocolis
Fromage blanc	Mimolette	Tomme noire	Petits suisses aux fruits	Brie	Yaourt citron	Munster
Arlequin de fruits	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Crêpe à la fraise	Fruit de saison	Cookie caramel beurre salé
<b>Soir</b>						
Potage Crécy	Potage d'antan	Velouté de courgettes	Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Velouté Dubarry	Crème de haricots
Salade indienne	Cake tomates séchées à la feta	Terrine de volaille	Salade marco polo	Omelette au fromage	Marine au thon	Perles océanes aux oeufs de truites
Flan chocolat	Mousse au café	Compote d'abricot	Riz au lait	Crème dessert au caramel	Liégeois au chocolat	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.