



Juin 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Brocolis au poulet grillé	Duo courgette tomate	Salade landaise au piment d'Espelette ou Salade napolé	Tartare de tomates	Salade céréales Thym Abricots	Saucisson à l'ail ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Salade pâtes cœur de blé
Paupiette de veau au jus et lentilles cuisinées	Filet de lieu noir, boulghour et petits légumes	Moussaka	Poulet Tikka Massala, nouilles et légumes croquants	Quenelles de brochet sauce Nantua et épinards	Couscous	Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et jardinière de légumes ou Oeufs épinards béchamel
Fromage blanc aux fruits	St Paulin	Yaourt vanille	Edam	Petits suisses nature	Fromage frais	Mini Ortolan
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Compote pêche	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Quatre quarts breton
Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe petit pois	Crème de champignons	Soupe de lentilles	Velouté courgettes	Mouliné de légumes	Potage de céleri nature
Blanc de dinde	Salade toscane	Boulettes façon arancini	Omelette nature	Cake carottes cumin et pavot	Salade piémontaise au poulet	Salade indienne
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Œufs au lait	Muffin noisette praliné	Fruit de saison	Liégeois café	Compote pomme biscuit

 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


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


Juin 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Radis cornet et beurre	Salade Piémontaise	Céleri rémoulade	Riz vénéré aux petits légumes	Betteraves rouges	Concombre à la crème	Salade caravelle
Paupiette de dinde et riz aux poivrons	Filet de colin au basilic et carottes vichy	Spaghetti à la Bolognaise	Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil ou Filet de saumon et purée de brocolis	Filet de merlu, haricots blancs et ses petits légumes cuisinés au curcuma	Cuisse de poulet sauce barbecue et purée de patate douce	Goulash de boeuf et macaroni
Brie	Maasdam	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Emmental	Yaourt sucré
Flan chocolat	Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison	Compote mirabelle	Liégeois chocolat	Moelleux aux abricots
Crème de haricots	Soupe de patate douce et lait de coco	Velouté Dubarry	Soupe petit pois	Crème de champignons	Soupe de lentilles	Velouté courgettes
Acras de morue	Terrine de volaille	Omelette aux fines herbes	Salade marco polo	Blanc de dinde	Bouchées tomates mozza	Taboulé au poulet
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Semoule au lait	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

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

Juin 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
			Menu Sicile			
Pomme de terre bulgare ciboulette	Tomate basilic	Lentilles vertes ciboulette vinaigrette	Boulettes façon arancini	Salade napolitain	Carottes râpées vinaigrette	Riz mexicain burrito
Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Couscous	Filet de poisson blanc pané sauce béarnaise et julienne de légumes	Pizza 4 saisons et salade composée et vinaigrette	Filet de colin citron et haricots verts	Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons	Rognons de boeuf sauce moutarde et poêlée de légumes
Savarin	Mimolette	Petits suisses aux fruits	Yaourt fermier nature sucré	Tomme noire	Camembert	Fromage fouetté au bleu
Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison	Tarte au citron meringuée	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Brownie
Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Crème de haricots	Velouté Dubarry	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe petit pois	Crème de champignons
Bouchées suédoises	Blanc de dinde	Omelette nature	Salade pêcheur au thon	Salade toscane	Salade piémontaise	Bouchées courgettes et feta au curry
Flan caramel	Fruit de saison	Compote framboise	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote poire

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


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


Juin 2026




Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Coleslaw	Macédoine de légumes	Taboulé	Tartare de concombres	Salade perles d'Alaska	Cervelas ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Radis cornet et beurre
Bitokes d'agneau à la crème d'ail et flageolets	Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre	Filet de poulet à la crème et courgettes	Hachis parmentier	Filet de lieu et piperade	Oeufs épinards béchamel	Tomates farcies et riz ou Paupiette de veau sauce poivre et penne
Fromage blanc	Edam	Petits suisses aux fruits	Mini Ortolan	St Paulin	Yaourt nature	Cantal
Fruit de saison	Arlequin	Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison	Semoule au lait	Eclair vanille
Soupe de lentilles	Crème d'épinards	Potage de céleri nature	Potage Crécy	Crème de haricots	Velouté Dubarry	Soupe de patate douce et lait de coco
Salade marco polo	Omelette au fromage	Cake poivrons piquillos feta piment d'Espelette	Salade indienne	Salade lentilles corail et pois chiches	Salade de pommes de terre mimosa	Terrine de volaille
Crème dessert caramel	Cannelé	Flan chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote pomme biscuit	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

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