

Juillet 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	lundi 13	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
	Menu Bord de plage								
Entrée		Melon	Pastèque	Taboulé 🍷	Concombre vinaigrette 🍷	Maïs vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Salade de riz 🍷	Melon
Plat principal	Égréné de pois façon bolognaise 🍷	Poulet rôti 🍷🍷	Croque au fromage	Emincé de bœuf aux haricots rouges 🍷	Filet de poisson sauce crème 🍷	Sauté de bœuf aux oignons 🍷	mardi 14 : FERIE	Omelette nature 🍷	Légumes couscous et pois chiches
	Pâtes semi complètes et emmental râpé 🍷	Ecrasé de pommes de terre et petits pois 🍷	Salade verte et maïs 🍷	Carottes persillées 🍷	Frites	Haricots verts		Ecrasé de pommes de terre au colin 🍷	Semoule complète 🍷
Fromage Laitage	Petit suisse nature 🍷	Camembert 🍷	Gâteau marbré 🍷	Emmental	Fromage blanc nature et brisures de biscuit 🍷	Yaourt aromatisé		Brie	Mimolette
Dessert	Fruit	Purée de pomme fraise		Fruit 🍷		Fruit	Purée de pomme cerise	Fruit 🍷	Glace ou crêpe au chocolat

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
						Menu Mille et une nuit				
Entrée	Salade de pommes de terre aux olives 🍷		Pizza au fromage	Tomate et mozzarella vinaigrette 🍷	Œuf dur mayonnaise 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Maïs vinaigrette 🍷	Tomate vinaigrette 🍷	Bâtonnets de carottes et houmous	Salade de pâtes 🍷
Plat principal	Filet de poisson sauce bercy 🍷	Bolognaise de lentilles 🍷	Poulet rôti 🍷🍷	Veau marengo 🍷	Cake salé au fromage 🍷	Dhal de lentilles corail 🍷	Filet de poisson sauce waterzoi 🍷	Hamburger	Tajine de monton au citron 🍷	Omelette nature 🍷
Fromage Laitage	Brocolis 🍷	Pâtes semi complètes 🍷	Courgettes en persillade 🍷	Petits pois et pommes de terre 🍷	Salade verte et croûtons 🍷	Riz 🍷	Carottes 🍷	Frites	Boullgour 🍷	Ratatouille
Dessert	Camembert 🍷	Fromage fondu	Yaourt nature 🍷	Chou fourré à la vanille et enrobé de chocolat	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Purée de pomme banane	Faisselle et miel	Fromage fondu
	Fruit	Fruit	Fruit		Fruit 🍷		Fruit 🍷		Dattes	Salade de fruits 🍷



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.

@tables_communes

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	Menu Le livre de la jungle					Menu fête foraine														
	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Emincé de bœuf aux haricots rouge	Salade verte vinaigrette	Salade de riz au surimi	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre sauce ranch	Melon		Pastèque	Houmous	Carottes râpées vinaigrette aux fruits de la passion	Salade verte vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres à la crème	Tomate de plein champ vinaigrette	Pastèque	Pâtes tricolores vinaigrette		Tomate de plein champ vinaigrette	Salade de riz	Pastèque
Plat principal		Omelette nature	Cordon bleu de volaille	Tortelloni sauce tomate	Filet de poisson sauce curry	Cari réunionnais	Axoa de veau	Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson meunière	Emincé de volaille sauce coco	Ecrasé de pommes de terre au colin	Poulet rôti	Haricots rouge sauce cacahuètes	Emincé de bœuf aux lentilles	Quiche au fromage	Omelette nature	Filet de poisson sauce boursin	Semoule complète	Sauté de bœuf paprika	Nuggets de poulet
Fromage Laitage	Pommes de terre et épices	Duo de perles vertes et blanches	Courgettes en persillade		Haricots verts	Riz	Carottes et pommes de terre	Salade de pâtes	Epinards à la crème	Ecrasé de patate douce	Emmental	Yaourt nature		Haricots verts et pommes de terre	Salade verte et maïs vinaigrette	Brocolis	Cœurs de blé aux petits légumes	Ratatouille et pois chiches	Petits pois	Frites et ketchup
Dessert	Fromage fondu	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Emmental	Brie	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé à boire	Camembert	Yaourt nature brassé	Purée de pomme	Fruit	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage fondu et gressins
	Fruit		Fruit	Glace ou Pâtisserie	Fruit	Purée de pomme banane	Fruit		Fruit	Gâteau ananas			Glace ou Crème chocolat	Abricots secs	Fruit	Salade de fruits		Fruit	Fruit	Glace ou pâtisserie

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

Œuf ou viande de France

Les fruits servis sont de saison : melon, pastèque, abricot, pêche, nectarine, prune

Commerce équitable

Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes sont bio