









# Juillet 2026




**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
<b>Midi</b>						
Pâtes à la rouille	Tartare de tomates	Riz niçois au thon	Taboulé	Concombre à la crème	Carottes râpée vinaigrette	Salade de légumes marinés
Rôti de porc à l'ancienne et légumes ou Flan de tomate et chèvre	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Boulettes de bœuf à la provençale et jardinière de légumes	Salade Caesar	Escalope milanaise et spaghetti	Rognons de boeuf berrichonne et écrasé de pommes de terre ciboulette	Poulet basquaise et riz
Yaourt nature 	Camembert	Fromage blanc aux fruits 	Port salut	Petits Suisses nature	St Paulin 	Tomme noire 
Fruit de saison	Arlequin	Tartare melon pêche pomme	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Flan chocolat	Crêpe à la framboise
<b>Soir</b>						
Soupe petit pois	Soupe Bortsch	Potage brocolis	Soupe de patate douce et lait de coco	Potage provençal	Crème d'épinards	Velouté tomates basilic
Taboulé à la Volaille	Bouchées courgettes et feta au curry 	Pizza 4 saisons 	Terrine de poisson pêcheur	Omelette au fromage	Salade Irlandaise	Terrine de volaille
Crème renversée	Mousse au chocolat	Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois café	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.

# Juillet 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
Perles de légumes	Duo de crudités	Radis cornet	Lentilles vertes ciboulette	Concombre vinaigrette	Champignons à la grecque	Mini penne rosso
Paupiette de veau à la crème et brocolis	Paëlla Valenciana	Moules et spaghetti sauce courgette/ tomate basilic	Filet de poulet sauce échalote et carottes vichy	Parmentier de saumon	Rougail saucisses et riz créole ou Conchiglie au Pesto	Bœuf à l'estragon et ratatouille
Petits Suisses nature	Gouda	Yaourt nature	Emmental	Petits suisses aux fruits	Mini Cabrette	St Nectaire
Fruit de saison	Compote pruneaux	Compote de pommes	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Tarte aux abricots
Velouté courgettes au curry	Soupe à l'oignon	Soupe Bortsch	Soupe petit pois	Crème de haricots	Potage brocolis	Potage provençal
Salade du pêcheur	Cake poivrons piquillos feta piment d'Espelette	Pomme de terre hareng	Blanc de dinde	Salade bien être	Acras de morue	Cocktail de crevettes
Flan caramel	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tiramisu	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	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


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


# Juillet 2026




**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
<b>Midi</b>						
Betteraves rouges HVE	Duo courgette tomate	Salade bretonne Aux Petits Lardons ou Pommes de terre mimosa	Tartare tzatziki	Duo de crudités	Carottes râpées vinaigrette	Coleslaw
Tortillas aux herbes et petits pois	Poulet façon coq au vin et spaghetti  *	Quenelle de brochet sauce Nantua et épinards	Moussaka	Poisson a la bordelaise et écrasé de pomme de terre	Lamelle de bœuf à la provençale, pommes grenailles et oignons nouveaux	Risotto Saumon et Epinards à la crème
Brie 	Faisselle nature 	Mimolette 	Yaourt à la grecque abricot	Cantal 	Fromage blanc nature	Fourme d'Ambert 
Fruit de saison	Mousse au citron	Crème dessert café	Coupelle de pastèque	Flan caramel	Fruit de saison	Flan Pâtissier
<b>Soir</b>						
Crème d'épinards	Mouliné de légumes	Soupe à l'ancienne	Velouté tomates basilic	Saveurs d'été	Soupe Courgettes et Basilic	Douceur de légumes verts 
Terrine de volaille	Salade de lentilles	Boulettes façon arancini 	Perles océane aux oeufs de truites	Pizza tomate fromage	Cocktail de Crevettes	Jambon supérieur ou Blanc de Dinde
Liégeois chocolat	Compote cassis	Fruit de saison	Profiteroles	Fruit de saison	Purée pomme fraise 	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.


# Juillet 2026




**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26	Dimanche 28
<b>Midi</b>						
Taboulé	Riz vénéré aux petits légumes	Haricots verts vinaigrette	Coleslaw	Betterave Vinaigrette	Chou rouge Vinaigrette	Radis cornet et beurre
Filet de colin au basilic et carottes vichy  *	Sauté de dinde à la crème et courgettes persillées	Spaghetti à la Bolognaise	Parmentier de haddock	Gratin d'Endives, Jambon Supérieur, Emmental ou Risotto au Poulet & Cèpes	Rougail Saucisses, Riz Créole ou Tagliatelles au Poulet Sauce Pesto	Tomates farcies et riz  ou Paupiette de veau sauce poivre et penne
Cancoillotte nature 	Fromage blanc nature	Port salut	Yaourt vanille 	Edam	Mimolette	Cantal 
Arlequin	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Far pruneaux	Eclair vanille
<b>Soir</b>						
Tomates à la Provençale 	Poireaux et Crème 	Carottes et Crème 	Potiron muscade 	Saveurs printanières	Chou-Fleur et muscade	Soupe de patate douce et lait de coco
Tarte Légumes Emmental	Toscane au Poulet	Galette Fromage Béchamel	Cervelas Vinaigrette ou Salade Caravelle	Risoni au Thon	Croque Monsieur Volaille	Terrine de volaille
Fruit de saison	Fruit de saison 	Purée de poire	Purée pomme abricot 	Fruit de saison 	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.

# Juillet 2026



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
<b>Midi</b>						
Tomate basilic	Salade violette	Radis cornet	Salade campagnarde ou salade piémontaise	Carottes râpée vinaigrette	Céleri Rémoulade	Macédoine
Filet de lieu à l'oseille et pommes de terre sautées	Omelette au parmesan et ratatouille	Coquillettes jambon emmental ou Wok de légumes et nouilles thaï	Filet de poulet sauce poivre et haricots verts	Risotto de saumon	Poulet, Purée de Courgettes, Concassé de Tomates	Chili Con Carne, Riz Blanc
Fromage blanc aux fruits	Brie	Camembert	Petits Suisses nature	Gouda	Bleu d'Auvergne	Yaourt  aromatisé fraise
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Crème renversée	Tartare de fruits rouges	Flan vanille	Purée pomme fraise	Moelleux chocolat
<b>Soir</b>						
Champignons de Paris	Lentilles vertes et légumes	Jardinière de légumes	Bouillon légumes	Saveurs d'automne	Saveurs d'hiver	Potage légumes volaille
Omelette Fines Herbes	Salade piémontaise ou Salade à l'indienne au poulet	Croque Fromage	Museau de Bœuf Vinaigrette	Salade Fruit de Mer	Tarte aux Oignons	Omelette Nature
Purée de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit fr 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.