

Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	samedi 8	dimanche 9
Midi						
Terrine de volaille	Pommes de terre et hareng	Betteraves rouges vinaigrette	Salade périgourdine aux gésiers  tomate basilic	Concombre à la crème	Salade printanière	Haricots verts vinaigrette
Dos de colin sauce aux agrumes et carottes rôties citron basilic	Paupiette de veau à la crème et brocolis	Croque jambon béchamel et Salade bien être  Quenelles de brochet sauce nantua et semoule	Poulet basquaise et riz 	Filet de merlu, haricots blancs et ses petits légumes cuisinés au curcuma	Hachis Parmentier et purée à la crème fraîche	Tagliatelle au saumon et fondue de poireaux
Petits suisses nature	Tomme noire 	Cancoillotte à l'ail 	Yaourt au citron	Camembert	Fromage blanc nature	St Nectaire 
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Coupelle de melon	Mousse au café	Salade de fruits 	Eclair au chocolat
Soir						
Potage poireaux à la crème 	Potage carottes à la crème 	Potage potiron muscade 	Potage jardinière légumes 	Potage saveurs d'été	Potage courgettes et basilic	Potage douceur de légumes verts 
Salade orientale au Poulet	Galette poulet fromage béchamel	Salade de pois chiches colombo	Tarte au thon	Jambonneau cuit supérieur  ou salade norvégienne	Omelette au Fromage	Salade de mini penne rosso
Crème dessert caramel	Salade de fruits	Purée pomme poire 	Fruit de saison	Purée pomme fraise cassis	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.

Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
Midi						
Salade de mini pennes à l'estragon	Duo de crudités	Riz niçois au thon	Tomate basilic	Salade de légumes marinés	Taboulé	Champignon à la Grecque
Poulet à la bordelaise et courgettes persillées	Moules à la crème et pommes de terre sautées	Chipolatas et lentilles cuisinées  ou Chili con carné végétarien	Penne à la Bolognaise	Brandade à la morue	Risotto de Saint-Jacques et fondue de poireaux	Poulet tandoori et semoule aux petits légumes
Faisselle nature 	Munster 	St Paulin 	Petits suisses aux fruits 	Maasdam 	Fromage blanc nature	Port salut
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert café	Purée de poire	Tarte amandine aux poires
Soir						
Potage tomates à la provençale 	Potage courgette volaille	Potage poireaux et crème 	Potage carottes et crème 	Potage champignons de Paris 	Potage chou fleur et muscade	Potage lentilles vertes et légumes 
Pizza fromage	Salade marco polo	Salade du pêcheur	Tarte aux légumes et emmental	Rôti carré de porc supérieur  ou Terrine de volaille	Omelette nature	Galette raclette emmental
Purée de pomme 	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme coing	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme pruneaux



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.

Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
Midi						
Terrine de volaille	Radis cornet	Taboulé	Salade caravelle	Salade orzo légumes du soleil	Salade de quinoa	Salade de coeur de blé aux légumes
Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées	Tortis carbonara  ou Conchiglie au pesto	Filet de colin sur lit de ratatouille	Steak hache d'agneau thaï et riz basmati	Filet de lieu noir, boulghour et petits légumes	Jambon et purée à la Crème Fraîche  ou Parmentier de Poisson et pointe de Ciboulette	Escalope Milanaise et spaghetti à la sauce tomate
Brie 	Fromage blanc aux fruits 	Emmental 	Camembert	Petits suisses nature	Tomme noire des Pyrénées	Yaourt Straciatella
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Tartare fraise basilic	Liégeois vanille	Compote cassis	Fruit de saison	Crêpe confiture
Soir						
Potage jardinière de légumes 	Potage légumes volaille	Potage saveurs printanières	Potage potiron muscade 	Potage saveurs d'automne	Bouillon de légumes	Potage saveurs d'été
Salade de perles d'Alaska	Salade caravelle	Ficelle picarde jambon  ou Galette Fromage poulet béchamel	Salade napoléon	Omelette aux fines herbes	Taboulé	Salade Californienne
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Purée pomme ananas	Fruit de saison 	Fruit de saison	Purée de poire	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.

Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
Midi						
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Mélange de légumes croquants	Salade céréales thym et abricots	Tartare de tomates	Pomme de terre au chorizo  ou Riz niçois au thon	Salade marocaine
Salade Caesar	Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts	Quenelles de brochet sauce Nantua et riz 	Rôti de porc à l'ancienne et légumes  ou Flan de tomate et chèvre	Tagliatelles aux fruits de mer	Omelette carottes vichy 	Tajine de poulet aux courgettes, pruneaux et semoule
Fromage blanc nature	Mimolette 	Petits Suisses nature	Tomme grise 	Camembert	Yaourt à la pêche 	Munster 
Riz au lait	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Gâteau aux myrtilles 
Soir						
Potage courgettes et basilic	Potage douceur de légumes verts 	Potage Crécy	Soupe Bortsch	Mouliné de légumes	Crème d'épinards	Soupe à l'oignon
Cervelas vinaigrette  ou Terrine du pêcheur	Pizza fromage	Salade marco polo	Pommes de terre mimosa	Salade de lentilles corail et pois chiches	Terrine de volaille	Salade bien être
Fruit de saison	Purée pomme cerise	Fruit de saison	Mousse au café	Compote vanille	Crème renversée	Compote abricot



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.

Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
Midi						
Céleri rémoulade	Riz mexicain burrito	Macédoine de légumes	Salade violette	Champignons à la grecque	Pâté de tête ou Pâté en croûte de volaille supérieur	Lentilles vertes ciboulette
Parmentier de saumon 	Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil ou Paëlla végétarienne	Bœuf façon bourguignon et farfalles	Emincé de poulet grillé et ratatouille	Colombo de colin et riz 	Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes	Andouillette sauce moutarde et carottes persillées ou Boulettes de bœuf sauce moutarde et poelée de légumes
Fromage blanc nature	St Paulin 	Yaourt à la banane 	Edam 	Petits Suisses nature	Port salut	Mini Ortolan 
Flan chocolat	Fruit de saison	Coupelle de melon et pastèque	Crème dessert pistache	Compote mirabelle	Fruit de saison	Baba au rhum
Soir						
Potage brocolis	Potage provençal	Crème de champignons	Crème de haricots	Velouté courgettes au curry	Soupe de patate douce et lait de coco	Velouté tomates basilic
Salade indienne	Blanc de dinde	Cake tomates séchées à la feta	Salade du pêcheur	Omelette au fromage	Salade Irlandaise	Brocolis au poulet grillé
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Panna cotta à la framboise	Fruit de saison	Flan vanille	Mousse au citron	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.