

Novembre 2026

Menu plat au choix



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	lundi 9	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18
Entrée	Pomelo	Maïs vinaigrette	Endives vinaigrette	Taboulé	Salade verte vinaigrette		Lentilles vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Radis émincés et tartable	Houmous et pain complet	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat principal	Parmentier de lentilles à la tomate	Omelette nature	Escalope de volaille sauce barbecue ou égrené de pois sauce barbecue	Filet de poisson meunière	Émincé de bœuf aux flageolets ou haricots rouges sauce cacahuètes	Légumes couscous et pois chiches	Filet de poisson sauce waterzoi	Gratin savoyard végétarien	Sauté de bœuf au paprika ou dhal de lentilles corail	Poulet ou omelette nature	Lentilles à la tomate	Veau marengo ou quinoa aux petits légumes
		Petits pois	Duo de perles blanches et vertes	Chou fleur sauce mornay	Pommes de terre façon boulangère	Semoule	Carottes et épices	Salade verte vinaigrette et croûtons	Haricots verts	Ratatouille	Pâtes	Brocolis
Fromage Laitage	Camembert	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Mimolette	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Emmental		Fromage fondu	Mimolette	Fromage blanc nature	Cantal
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit		Fruit		Fruit	Fruit	Fruit	Moelleux au chocolat	Fruit	Brisures de biscuits	Fruit

	jeudi 19	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 1 dec.	mercredi 2	jeudi 3
Entrée	Endives vinaigrette et dés de mimolette	Carottes râpées	Salade verte vinaigrette	Salade de pâtes tricolores vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Émincé de bœuf sauce provençale ou égrené de pois sauce provençale	Chou rouge à la pomme	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre vinaigrette	Endives vinaigrette	Céleri remoulade
Plat principal	Croustillants de blé	Filet de poisson sauce ail et fines herbes	Écrasé de pommes de terre au colin	Omelette nature	Pois chiches et carottes à la normande	Haricots verts et pommes de terre	Saucisse de porc ou crêpe au cantal	Légumes couscous et pois chiches	Sauté de bœuf aux oignons ou cœurs de blé aux petits légumes	Poulet ou picoussel	Filet de poisson meunière
	Pommes noisettes et ketchup	Petits pois et pommes de terre		Curry de légumes	Riz	Petit suisse nature	Lentilles à la moutarde	Boullgour	Petits pois	Pommes noisette et ketchup	Chou fleur et pommes de terre
Fromage Laitage	Mousse au chocolat au lait	Camembert	Emmental	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire	Camembert	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature
Dessert		Purée de fruits	Fruit	Fruit		Fruit	Crêpe au sucre	Fruit	Fruit		

La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

*Le poulet est proposé sous différentes formes en alternance selon la cuisine centrale qui prépare les repas de votre ville. Ainsi, les enfants pourront déguster selon les menus soit un émincé de poulet soit du poulet rôti. Tables Communes soutient les filières de viande française en achetant la viande à l'équilibre c'est à dire acheter l'animal entier pour valoriser les parties «avant» et «arrière». Consulter le site internet de Tables Communes pour connaître le menu précis par ville et par école.

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

Décembre 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
							Menu de Noël				
Entrée	Carottes râpées  *	Salade verte et maïs vinaigrette 		Taboulé 	Radis émincés et tartinable 		Salade verte vinaigrette 	Pommes de terre aux olives 	Pizza au fromage		Endives et maïs vinaigrette 
Plat principal	Pâtes  sauce pesto rouge  et emmental râpé	Émincé de bœuf  aux lentilles  ou pois chiches concassés sauce tikka masala 	Sauté de porc  à la moutarde  ou égrené de pois  à la tomate 	Dhal de lentilles corail 	Écrasé de pommes de terre au colin 	Pané au fromage	Haricots rouges sauce cacahuètes 	Steak haché  ou omelette nature 	Veau marengo  ou boulgour aux petits légumes 		Parmentier de lentilles et potiron 
Fromage Laitage	Légumes grillés	Haricots verts	Pommes de terre aux épices 	Épinards 		Brocolis 	Riz 	Choux braisés aux épices 	Carottes 		Yaourt nature  *
Dessert	Crème dessert à la vanille	Petit suisse nature  *	Emmental  *	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Fromage fondu	Fromage blanc aromatisé	Saint Nectaire  *	Mimolette		Purée de fruits

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31
Entrée	Salade de pâtes tricolores vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 	Salade verte et dés de fromage vinaigrette 	Pomelo	Maïs vinaigrette 	Chou rouge vinaigrette balsamique 	Salade verte vinaigrette 
Plat principal	Émincé de bœuf  aux haricots rouge  ou égrené de pois  au curry 	Cari réunionnais 	Blé 	Hamburger au poisson	Écrasé de pommes de terre au colin 	Sauté de bœuf  au paprika  ou dhal de lentilles corail 	Égrené de pois  façon bolognaise 	Quiche au fromage 
Fromage Laitage	Carottes	Riz 	Ratatouille et pois chiches	Potatoes et mayonnaise		Haricots beurre	Pâtes  et emmental râpé	Petit suisse nature
Dessert	Gouda	Brie	Crème aux œufs 	Fruit	Camembert 	Mimolette		
	Fruit	Fruit			Liégeois	Fruit 	Abricots secs	Purée de fruits

vendredi 25 : FÉRIÉ

vendredi 1 janvier : FÉRIÉ



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



Commerce équitable



Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Œuf ou viande de France



Label Rouge

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les fruits servis sont de saison : clémentine, kiwi, orange, pomme, poire, kaki.

Pain  à tous les repas

Toutes nos vinaigrettes sont bio