Novembre 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
Midi						
Pomelo	Lentilles vertes ciboulette	Salade vendéenne émincé de chou blanc ou Chou blanc vinaigrette	Perles de légumes	Duo brocolis panais vinaigrette	Mortadelle ou Cocktail de crevettes	Salade caravelle
Filet de hoki sauce safrannée et farfalles	Filet de poulet sauce poivre et haricots verts	Œufs sauce aurore et semoule	Bitokes d'agneau sauce aux champignons et julienne de légumes	Parmentier de saumon	Risotto de poulet aux cèpes	Langue de boeuf sauce piquante et mousseline de céleri
Petits suisses aux fruits	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Fromage frais au chèvre	Cancoillotte à l'ail	Camembert	St Nectaire
Compote pomme	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison	Cookie au chocolat noir
Soir						
Soupe petit pois	Velouté de champignons de paris et persillade	Soupe saveurs d'hiver	Potage d'antan	Velouté de jardinière de légumes	Soupe de carotte pointe de crème	Velouté de chou-fleur et muscade
Brocolis au poulet grillé	Salade mexicaine	Terrine de volaille	Roulé emmental	Bouchées façon arancini	Omelette au fromage	Pâté en croûte de volaille supérieur
Flan vanille	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Compote abricot	Crème dessert vanille	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.

Novembre 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Midi						
Betteraves rouges vinaigrette	Riz vénéré aux petits légumes	Carottes râpées vinaigrette	Moelleux façon quiche lorraine	Macédoine de légumes	Navet rémoulade	Pâté de campagne supérieur ou Terine de volaille
Polenta aux saucisses ou Wok de légumes et nouilles thaï	Steak haché sauce échalotes et haricots beurre	Tagliatelles aux fruits de mer	Sauté de dinde sauce moutarde et brocolis	Quenelle de brochet sauce Nantua riz pilaf	Chou-fleur au jambon ou Saumon pennes et crème de fenouil	Tajine de poulet aux fruits secs et semoule
Yaourt nature	Munster	St Paulin	Petits suisses nature	Edam	Fromage blanc aux fruits	Mini roitelet
Fruit de saison	Compote vanille	Crème dessert praliné	Coupelle de pamplemousse	Fruit de saison	Riz au lait	Moelleux au chocolat
Soir						
Potage brocolis	Soupe de lentilles vertes et petits légumes	Soupe de poireaux et pointe de crème	Velouté douceur de légumes verts	Crème d'épinards	Velouté de champignons de paris et persillade	Soupe saveurs d'hiver
Cocktail De Crevettes	Cake cabillaud ail et basilic	Taboulé au poulet	Omelette nature	Pizza royale	Acras de morue	Pommes de terre mimosa
Flan chocolat	Mousse crème marron	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Compote mirabelle	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.

Novembre 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Midi						
Beaujolais Nouveau						
Champignons aux fines herbes	Pomelo	Tarte 3 fromages	Betteraves rouges, lentilles et noix	Landaise au Piment d'Espelette ou Salade piémontaise de volaille	Cervelas ou Museau de bœuf vinaigrette	Mini coquillages aux légumes
Risotto de poulet aux cèpes	Rognons de porc sauce madère et sa purée persillée ou Parmentier de poisson à la ciboulette	Chou farci et légumes braisés	Bœuf façon bourguignon et farfalles	Filet de colin basilic et fondue de poireaux	Couscous	Paupiette de lapin aux pruneaux et purée de topinambour
Brie	Fromage blanc nature	Emmental	Coulommiers	Petits suisses aux fruits	Gouda	Yaourt nature
Arlequin de fruits	Flan caramel	Fruit de saison	Amandine aux poires	Fruit de saison	Crème dessert café	Crêpe au caramel au beurre salé
Soir						
Velouté de chou-fleur et muscade	Potage Saint Germain	Soupe de potiron pointe de crème	Velouté douceur de légumes verts	Soupe petit pois	Velouté de champignons de paris et persillade	Soupe de poireaux et pointe de crème
Bouchées épinards ricotta	Pates risoni à la niçoise	Salade marco polo	Terrine de volaille	Nems au poulet	Panier de saumon à l'oseille	Tarte patate douce chèvre et curry
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	Compote pêche	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.

Novembre 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Midi						
Salade bretonne aux petits lardons ou Pommes de terre mimosa	Salade Waldorf	Salade pâtes coeur de blé	Champignons à la grecque	Coleslaw	Salade marco polo	Poireau vinaigrette
Cuisse de poulet au jus et choux de Bruxelles	Veau Marengo et macaroni	Cordon bleu de volaille et haricots verts	Galette garnie jambon emmental ou Couscous	Filet de merlu et pommes de terre, légumes	Oeufs épinards béchamel	Andouillette sauce moutarde et gratin dauphinois ou Colombo de poulet et riz
Fromage blanc aux fruits	Mimolette	Petits Suisses nature	Tomme noire	Brie	Yaourt aux fruits	Munster
Coupelle d'ananas	Compote pomme biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois café	Fruit de saison	Flan pâtissier
Soir						
Soupe saveurs d'hiver	Soupe de lentilles vertes et petits légumes	Velouté de jardinière de légumes	Soupe de carotte pointe de crème	Soupe Bortsch	Soupe de potiron pointe de crème	Velouté douceur de légumes verts
Quiche aux légumes	Omelette au fromage	Salade indienne	Salade perles océane aux œufs de truites	Blanc de dinde	Lentilles corail pois chiche	Cake carottes cumin et pavot
Crème dessert pistache	Flan vanille	Riz au lait	Profiteroles	Compote abricot	Mousse au chocolat	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.

Novembre 2026

Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
Midi						
Pâtes à la rouille	Pommes de terre et hareng	Pomelo	Taboulé	Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Acras crevettes
Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés	Filet de colin au beurre d'échalottes et endives braisées	Fusilli à la carbonara ou Gratin savoyard végétarien	Emincé de volaille au poivre et carottes vichy	Parmentier de haddock	Steak haché d'agneau crème d'ail et flageolets	Potée auvergnate ou Filet de colin sauce parmesan et salsifis
Fromage blanc nature	St Paulin	Yaourt nature	Tomme blanche	Petits suisses aux fruits	Roquefort	Fromage fouetté ail et fines herbes
Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Cake citron pavot
Soir						
Velouté de champignons de paris et persillade	Soupe saveurs d'hiver	Potage d'antan	Potage brocolis	Velouté de chou-fleur et muscade	Soupe de carotte pointe de crème	Velouté de jardinière de légumes
Salade du pêcheur	Pâté en croûte de volaille supérieur	Falafels	Omelette nature	Blanc de dinde	Salade marco polo	Taboulé au poulet
Flan chocolat	Fruit de saison	Compote mirabelle	Cannelé	Fruit de saison	Crème dessert pistache	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.