

# Mars 2025



Tables Communes  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>Entrée</b>	Pomelo	Haricots rouges et maïs vinaigrette 🍷		Endives et dés de mimolette vinaigrette 🍷	Carottes râpées 🥬 🍷*		Salade verte vinaigrette 🍷	Soupe de légumes 🍷	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre vinaigrette 🍷
<b>Plat principal</b>	Brandade de poisson	Omelette nature 🍷	Poulet 🍷 🍷	Émincé de bœuf 🥩 aux lentilles 🍷	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de porc 🍷 au curry 🍷 ou dhal de lentilles corail 🍷	Filet de poisson sauce citron 🍷	Gratin de pâtes sauce mornay 🍷	Haricots rouges sauce aux cacahuètes façon mafé 🍷	Sauté de bœuf 🥩 au paprika 🍷
		Ratatouille	Pommes noisettes et ketchup	Haricots verts et haricots beurre 🍷	Riz 🍷 🍷	Pommes de terre vapeur 🍷	Petits pois		Riz 🍷 🍷	Carottes 🍷
<b>Fromage Laitage</b>	Gouda	Yaourt nature 🥛 🍷*	Fromage blanc aromatisé	Tarte au chocolat	Camembert 🥛*	Comté 🧀*	Brie	Petits suisse nature	Gouda	Fromage blanc nature 🥛*
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit 🍷*	Fruit		Purée de pommes 🍷	Fruit	Riz au lait 🍷	Fruit	Purée de pommes bananes 🍷	Fruit 🍷*

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20**	vendredi 21	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28 Menu violet
<b>Entrée</b>	Lentilles vinaigrette 🍷	Pomelo	Crêpe au fromage		Soupe de légumes 🥬 🍷 🍷		Lentilles vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Céleri vinaigrette fromage blanc citron 🍷	Chou rouge vinaigrette 🍷
<b>Plat principal</b>	Filet de poisson sauce aurore 🍷	Émincé de dinde sauce forestière 🍷	Veau marengo 🍷 🍷	Haricots blancs et carottes curry 🍷	Quiche au fromage	Émincé de bœuf 🥩 aux haricots rouges façon carbonade 🍷	Omelette nature 🍷	Gnocchis au beurre 🍷	Sauté de porc 🍷 sauce charcutière 🍷 ou crêpe au cantal	Filet de poisson sauce crème 🍷
	Carottes 🍷	Pommes vapeur 🍷	Haricots verts 🍷	Riz 🍷 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Petits pois et pommes de terre	Ratatouille	Épinards à la crème 🍷	Haricots verts et flageolets	É crasé de pommes de terre violet 🍷
<b>Fromage Laitage</b>	Emmental 🥛*	Edam	Carré de l'Est	Fromage blanc nature 🥛*	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature 🥛*	Camembert 🥛*	Mimolette	Fromage fouetté	Yaourt à la myrtille
<b>Dessert</b>	Fruit	Purée de pommes fraises	Fruit	Fruit 🍷*		Fruit	Fruit	Purée de pommes abricots	Liégeois au chocolat	



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

\*\*Journée internationale sans viande

sauce mornay : beurre, farine, lait, fromage, sel, poivre, muscade, oeuf.  
sauce charcutière : eau, moutarde, carottes, cornichons, beurre, farine, vinaigre, sel, poivre.

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

# Avril 2025



Tables Communes  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<b>Entrée</b>	Œuf dur mayonnaise	Pomelo	Salade verte vinaigrette 🍴	Soupe de légumes 🍴	Salade de pâtes vinaigrette 🍴	Betteraves et maïs vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴		Carottes râpées 🍴 🇪🇺*	Tartinable 🍴
<b>Plat principal</b>	Dhal de lentilles corail 🍴	Escalope viennoise	Curry de chou fleur 🍴	Brandade de morue	Sauté de bœuf aux oignons 🍴	Semoule 🍴	Omelette nature 🍴	Filet de poisson sauce orientale 🍴	Sauté de mouton sauce au romarin 🍴	Wings de poulet
	Pommes de terre 🍴	Petits pois et carottes	Riz 🍴		Haricots beurre 🍴	Légumes couscous	É crasé de pommes de terre et pois cassés 🍴	Céréales gourmandes 🍴	Flageolets et haricots verts	Pâtes 🍴
<b>Fromage Laitage</b>	Mimolette	Emmental 🍴*	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature 🍴 🇪🇺*	Brie	Fromage blanc nature 🍴*		Saint Nectaire 🍴	Fromage fondu	Camembert 🍴*
<b>Dessert</b>	Fruit	Semoule au lait		Fruit 🍴*	Fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Pâtisserie et surprise au chocolat	Fruit 🍴*

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<b>Entrée</b>	Salade de pâtes vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴		Chou blanc sauce soja 🍴	Carottes râpées 🍴 vinaigrette 🍴	FÉRIÉ	Pommes de terre vinaigrette 🍴	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette 🍴	Salade verte et croustons vinaigrette 🍴
<b>Plat principal</b>	Poulet 🍴	Émincé de bœuf aux haricots rouges 🍴	Bolognaise de lentilles 🍴	Filet de poisson meunière	Mijotée de haricots rouges et maïs sauce chilli 🍴		Filet de poisson sauce estragon 🍴	Sauté de bœuf sauce aux herbes 🍴	Lentilles à la tomate 🍴	Quiche au fromage
	Petits pois	Carottes et pommes de terre 🍴	Pâtes 🍴	Épinards 🍴	Riz 🍴		Carottes 🍴	Haricots verts	Pommes de terre vapeur 🍴	
<b>Fromage Laitage</b>	Petit suisse nature 🍴	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté	Emmental 🍴		Gouda	Brie	Mimolette	Yaourt nature brassé
<b>Dessert</b>	Fruit	Flan au caramel 🍴	Fruit	Gâteau à l'orange 🍴	Purée de pommes 🍴		Fruit	Fruit	Gâteau à la fleur d'oranger 🍴	Abricots secs

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

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

Pain 🍴 à tous les repas

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Pomme, poire, Orange, pamplemousse, Kiwi.