

Juin 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	Semaine BIO et LOCALE				lundi 16	mardi 17	mercredi 18
Entrée	Mais et haricots rouges	Poulet ou korma	Crêpe au fromage	Concombre	Tomate et féta vinaigrette	Pommes de terre et maïs vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Emincé de bœuf aux haricots rouges	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat principal	Omelette nature	Filet de poisson sauce waterzoi*	Filet de poisson sauce waterzoi*	Haricots blancs à la basquaise	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de poisson sauce orientale	Blanquette de veau	Sauté de porc au miel ou bouchées de pois chiches	Nuggets de blé et ketchup	Omelette nature	Pois chiches concassés et petits légumes sauce Tikka massala	
Fromage Laitage	Camembert	Fromage blanc nature et brisures de biscuit	Gouda	Fromage fouetté	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt à la vanille	Saint Jacques*	Fromage fondu	Fromage blanc nature	Camembert	Mimolette
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pommes abricots	Banane	Fruit	Fruit	Purée de pommes pêches	Purée de pommes pêches	Fruit	Riz au lait	Fruit
						Lundi 9 : FERIE						
	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 1 juillet	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	
Entrée	Salade de pâtes vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	Cordon bleu de volaille	Dhal de lentilles corail	Betteraves et maïs vinaigrette	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	
Plat principal	Poisson meunière	Légumes couscous	Sauté de bœuf sauce provençale	Parmentier de pois cassés au curry	Filet de poisson sauce citron		Filet de poisson crème ciboulette	Boulettes de bœuf sauce au poivre	Tortilla garnie à l'égrené de pois et emmental râpé	Emincé de bœuf aux haricots rouges		
Fromage Laitage	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Petit suisse nature	Brie	Emmental	Fromage coque rouge	Yaourt nature	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Camembert	Fromage fondu	
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pommes bananes	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Riz au lait	Fruit	Fruit	Melon	

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

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

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain à tous les repas

Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel «Ecocert» en cuisine

Appellation d'Origine Protégée

Commerce équitable

Œuf ou viande de France

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Melon, abricot, pomme, pêche.

Label Rouge