

# Janvier 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Ecoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	<b>Galette des rois</b>				
<b>Entrée</b>	Oeuf dur mayonnaise	Escalope viennoise ou pané au fromage	Soupe de légumes	Salade d'endives et maïs vinaigrette	Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	Lasagnes aux légumes	Carottes et pommes de terre	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf au romarin ou pané de blé épinards emmental et graines de courge	Cari réunionnais de carottes aux deux lentilles
<b>Fromage Laitage</b>	Emmental	Fromage au lait de vache	Haricots beurre	Petits pois	Riz
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Brie	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre aux olives	Pomelo		Chou rouge	Salade verte et croûtons vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Émincé de porc sauce pruneaux ou omelette nature	Émincé de bœuf aux haricots rouges ou egrainé de soja façon bolognaise	Œuf à la coque	Filet de poisson sauce aurore	Riz doré aux amandes
<b>Fromage Laitage</b>	Brocolis et émulsion de lentilles corail	Haricots verts et pommes de terre	Frites	Blé à la tomate	Carottes
<b>Dessert</b>	Camembert	Comté	Mimolette	Fromage blanc nature	Fromage fouetté
	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Brisures de biscuit	Moelleux au chocolat

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage	Radis et maïs vinaigrette	Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	Dhal de lentilles corail	Poulet ou omelette nature	Sauté de bœuf aux oignons ou egrainé de pois aux châtaignes	Ravioli pomodoro sauce tomate	Filet de poisson sauce orientale
<b>Fromage Laitage</b>	Pommes de terre	Ratatouille et pois chiches	Petits pois carottes	Chou fleur	
<b>Dessert</b>	Saint Nectaire	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté	Brie
	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pomme banane	Riz au lait

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
	<b>Nouvel An asiatique</b>				
<b>Entrée</b>		Salade verte vinaigrette		Soupe de légumes	Chou blanc sauce soja
<b>Plat principal</b>	Émincé de bœuf façon bourguignonne ou curry de légumes	Omelette nature	Carbonara de volaille ou egrainé de tempeh à la crème	Brandade de poisson	Nems de légumes
<b>Fromage Laitage</b>	Lentilles à la tomate	Carottes et pommes de terre	Pâtes semi complètes	Salade verte vinaigrette	Riz aux petits pois
<b>Dessert</b>	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est	Fromage blanc nature	Fromage fondu
	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Abricots secs	Nougat chinois



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

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



# Février 2025



**Tables Communes**  
Restauration Publique  
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7					
Chandeleur						lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>Entrée</b>	Betteraves et œuf vinaigrette 🍷	Maïs et thon vinaigrette 🍷	Coleslaw 🍷	Sauté de bœuf 🍷 au paprika 🍷 ou pois chiches à l'égyptienne 🍷	Soupe de légumes 🍷🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Émincé de bœuf 🍷 aux haricots rouges 🍷	Soupe de légumineuses 🍷	Carottes râpées 🍷*	Salade de pois chiches 🍷
<b>Plat principal</b>	Filet de poisson sauce dorée 🍷	Sauté de porc 🍷 à la moutarde 🍷 ou émincé de blé sauce moutarde	Pâtes semi complètes 🍷 sauce lentilles corail curry et maïs 🍷	Carottes et pommes de terre 🍷	Galette garnie raclette et emmental	Lentilles à la tomate 🍷	ou haricots rouges et maïs façon chili 🍷	Filet de poisson meunière	Curry de légumes 🍷	Chipolata de volaille ou bouchées pois chiches tomates
<b>Fromage Laitage</b>	Printanière de légumes	Haricots verts et flageolets	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Salade verte vinaigrette 🍷	Riz 🍷🍷	Pommes de terre 🍷	Épinards à la crème 🍷	Semoule 🍷🍷	Ecrasé de potiron et pommes de terre 🍷🍷
<b>Dessert</b>	Emmental 🍷*	Yaourt nature 🍷🍷*	Purée de pomme poire 🍷	Fruit	Crêpe au chocolat	Comté 🍷*	Fromage blanc nature 🍷*	Fromage au lait de vache	Crème dessert au chocolat	Camembert 🍷*
	Fruit 🍷*					Purée de pomme fraise	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit 🍷*

  

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21					
Menu blanc						lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<b>Entrée</b>	Lentilles vinaigrette 🍷		Endives vinaigrette 🍷	Carottes râpées vinaigrette 🍷🍷	Soupe de légumes 🍷🍷	Radis et beurre demi sel	Salade de pommes de terre et thon 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Endives vinaigrette 🍷	Céleri remoulade
<b>Plat principal</b>	Filet de poisson sauce aurore 🍷	Blanquette de veau 🍷 ou blanquette de légumes 🍷	Omelette nature 🍷	Bolognaise de bœuf 🍷 ou bolognaise de soja 🍷	Gratin de pommes de terre au fromage façon dauphinois 🍷	Blé doré aux amandes 🍷	Sauté de bœuf 🍷 aux oignons 🍷 ou égrainé de pois 🍷 sauce tomate	Boulettes agneau sauce orientale et légumes ou boulettes de lentilles 🍷 sauce orientale et légumes	Crique au cantal	Filet de poisson sauce waterzoi 🍷
<b>Fromage Laitage</b>	Duo de brocolis et chou fleur 🍷	Riz 🍷 aux petits légumes 🍷	Ratatouille 🍷 et pois chiches 🍷	Pâtes semi complètes 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷	Petits pois au jus	Carottes vichy 🍷	Semoule complète 🍷🍷	Haricots verts 🍷	Riz 🍷🍷
<b>Dessert</b>	Petit suisse nature 🍷	Emmental	Brie	Fromage fouetté	Fruit	Carré de l'Est	Mimolette	Yaourt aromatisé	Comté 🍷	Fromage blanc nature 🍷
	Fruit	Fruit	Cake Marbré 🍷	Purée de pommes 🍷🍷		Flan nappé caramel 🍷	Fruit		Gâteau au fromage blanc et citron 🍷	

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

Œuf ou viande de France

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

Label Rouge