

Mars 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée	Pomelo		Carottes râpées vinaigrette 🍴	Endives vinaigrette 🍴	Maïs vinaigrette 🍴	Lentilles vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Chou rouge vinaigrette 🍴	Taboulé 🍴	Carottes râpées 🍴*
Plat principal	Parmentier de lentilles	Omelette nature 🍴	Filet de poisson sauce ail et fines herbes 🍴	Poulet 🍴 ou pané au fromage	Sauté de bœuf 🍴 au paprika 🍴 ou dhal de lentilles corail 🍴	Sauté de porc 🍴 au curry 🍴 ou boulgour 🍴 aux petits légumes 🍴	Filet de poisson sauce oseille 🍴	Egréné de pois 🍴 à la bolognaise 🍴	Emincé de bœuf 🍴 aux haricots rouges 🍴 ou pois chiches concassés sauce curry 🍴	Quenelles nature sauce tomate
		Ratatouille et pommes de terre	Petits pois 🍴	Potatoes et ketchup	Haricots verts 🍴	Carottes 🍴	Pommes de terre 🍴	Pâtes 🍴 et emmental râpé	Haricots beurre 🍴	Riz 🍴
Fromage Laitage	Camembert 🍴*	Petit suisse nature 🍴*	Mimolette	Yaourt aromatisé 🍴	Gouda	Fromage fondu	Yaourt nature 🍴*	Edam	Camembert 🍴*	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Flan au caramel	Fruit	Choux à la crème		Fruit 🍴*	Fruit		Purée de pommes	Fruit 🍴*	

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
	Menu Blanche Neige					Menu Chasse aux œufs				
Entrée	Pommes de terre vinaigrette 🍴		Salade verte et dés de fromage vinaigrette	Batonnets de carottes et sauce au fromage frais	Salade de riz au surimi		Maïs vinaigrette 🍴	Chou blanc vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Carottes râpées 🍴*
Plat principal	Sauté de bœuf 🍴 aux oignons 🍴 ou petit épeautre aux carottes 🍴	Légumes couscous et pois chiches	Omelette nature 🍴	Emincé de dinde sauce chasseur 🍴 ou gnocchis sauce Mornay 🍴	Pépites de poisson et citron	Filet de poisson sauce waterzoi 🍴	Sauté de mouton 🍴 sauce romarin 🍴 ou omelette nature 🍴	Dhal de lentilles corail 🍴	Emincé de bœuf 🍴 aux pois carrés 🍴 ou cœurs de blé aux petits légumes 🍴	Ravioli au fromage 🍴
	Petits pois 🍴	Semoule complète 🍴	Epinards à la crème 🍴	Beignets de chou-fleur	Ratatouille	Pommes de terre 🍴	Haricots verts 🍴	Riz 🍴	Petits pois 🍴	
Fromage Laitage	Petit suisse nature 🍴*	Fromage fouetté			Camembert 🍴*	Fromage blanc nature 🍴*	Carré de l'Est		Fromage fouetté	Emmental 🍴*
Dessert	Fruit	Fruit	Riz au lait	Fromage blanc et dés de pommes	Fruit 🍴*	Fruit 🍴*	Fruit	Yaourt aromatisé	Pâtisserie et chocolat	Purée de pommes fraises



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

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 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Entrée		Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées *	Taboulé		Houmous et pain au céréales		Salade verte vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	FERIE	Pâtes et emmental râpé	Filet de poisson sauce aurore	Croustillants de blé	Sauté de bœuf aux olives ou égréné de pois sauce provençale	Omelette nature	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou dhal de lentilles corail	Filet de poisson sauce waterzoi	Escalope de porc sauce moutarde ou pané au fromage	Pois chiches et légumes sauce tikka masala
Fromage Laitage		Ratatouille	Brisures de chou fleur	Potatoes et ketchup	Haricots beurre	Ecrasé de pommes de terre et pois cassés	Carottes	Duo de perles vertes et blanches	Brocolis	Riz
		Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage blanc nature *	Camembert *	Petit suisse nature *	Emmental *	Cantal	Brie	Fromage fondu
Dessert		Fruit	Fruit	Fruit *	Fruit *	Fruit	Fruit *	Fruit	Semoule au lait	Moelleux au chocolat et crème anglaise

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30
	Menu Jack et le haricot magique								
Entrée	Pommes de terre aux olives		Salade verte et maïs vinaigrette	Concombres à la crème	Endives et croûtons vinaigrette		Pizza au fromage	Salade verte et maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Plat principal	Sauté de veau marengo ou cœurs de blé à la tomate	Cari réunionnais		Boulettes de bœuf sauce poivre ou égréné de pois au curry	Filet de poisson meunière	Légumes couscous et pois chiches	Filet de poisson sauce citron	Quenelles nature sauce beurre	Sauté de bœuf au romarin ou lentilles à la moutarde
Fromage Laitage	Petits pois	Riz	Quiche au fromage	Pâtes et emmental râpé	Haricots verts	Semoule complète	Carottes	Ratatouille	Haricots plats
Dessert	Mimolette	Gouda	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage fouetté	Emmental	Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est	Camembert
	Fruit	Fruit	Abricots secs		Gâteau aux haricots rouges	Fruit	Fruit	Purée de pommes abricots	Riz au lait

vendredi 1 mai FERIE



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

Pain à tous les repas

Des fruits de saison sont servis à tous les repas: pomme, poire, pomelos, mandarine, kiwi, orange.

Toutes nos vinaigrettes sont bio