

Sept. 2026

	lundi 31 août	mardi 1 ^{er}	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11	lundi 14	mardi 15	mercredi 16
	RENTREE												
Entrée	Lentilles vinaigrette 🍴	Maïs vinaigrette 🍴	Blanquette de veau 🍴	Concombre 🍴			Maïs vinaigrette 🍴	Pastèque 🍴	Taboulé 🍴	Tomate de plein de champ 🍴	Œuf dur mayonnaise 🍴	Melon jaune 🍴	Crêpe au fromage 🍴
Plat principal	Filet de poisson sauce curry 🍴	Pizza au cheddar 🍴	ou bouchées de pois chiches 🍴	Boulgour 🍴	Steak haché ou pané au fromage et ketchup 🍴	Lentilles à la tomate 🍴	Omelette nature 🍴	Carbonara de volaille ou carbonara de légumes 🍴	Filet de poisson meunière 🍴	Sauté de bœuf au paprika ou égrené sauce curry coco 🍴	Semoule complète 🍴	Poulet ou égrené de pois sauce bolognaise 🍴	Filet de poisson sauce crème poivrons 🍴
	Haricots verts 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Riz 🍴	Piperade et maïs 🍴	Pâtes 🍴	Riz 🍴	Brocolis 🍴	Pâtes et parmesan 🍴	Courgettes en persillade 🍴	Pommes de terre 🍴	Légumes couscous et pois chiches 🍴	Potatoes et ketchup 🍴	Chou fleur 🍴
Fromage Laitage	Fromage blanc aromatisé 🍴	Fromage fouetté 🍴	Mimolette 🍴	Camembert 🍴	Petit suisse nature 🍴	Emmental 🍴	Yaourt aromatisé 🍴	Purée de pomme 🍴	Carré de l'Est 🍴	Fromage blanc nature 🍴	Saint Nectaire 🍴	Petit suisse nature 🍴	Fromage fondu 🍴
Dessert	Fruit 🍴	Mousse au chocolat au lait 🍴	Melon 🍴	Purée de pomme banane 🍴	Fruit 🍴	Fruit 🍴	Fruit 🍴		Fruit 🍴		Fruit 🍴		Fruit 🍴

	jeudi 17	vendredi 18	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1 ^{er} octobre
	Manger bio & local c'est l'idéal !										
Entrée	Tomate de plein champ 🍴	Salade verte et croutons vinaigrette 🍴	Betteraves vinaigrette 🍴	Lentilles vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Salade de riz 🍴	Carottes râpées 🍴	Maïs vinaigrette 🍴	Emincé de bœuf 🍴	Œuf dur mayonnaise 🍴	Carottes râpées 🍴
Plat principal	Emincé de bœuf de lentilles ou omelette nature 🍴	Tortelloni pomodoro et mozzarella sauce tomate 🍴	Ecrasé de pommes de terre au colin 🍴	Omelette nature 🍴	Boulettes de bœuf sauce poivre ou égrené de pois sauce tomate 🍴	Pané au fromage 🍴	Sauté de bœuf au romarin ou dhal de lentilles corail 🍴	Poulet ou boulgour aux petits légumes 🍴	aux haricots rouges ou haricots rouges sauce cacahuètes 🍴	Quiche au fromage 🍴	Tajine de pois chiches 🍴
	Carottes et pommes de terre 🍴			Epinards 🍴	Pâtes 🍴	Courgettes en persillade 🍴	Petits pois 🍴	Ratatouille 🍴	Pommes de terre et épices 🍴	Salade verte vinaigrette et croutons 🍴	Semoule complète 🍴
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé à la banane 🍴	Camembert 🍴	Yaourt nature 🍴	Emmental 🍴	Petit suisse aromatisé 🍴	Brie 🍴	Fromage fondu 🍴	Petit suisse nature 🍴	Camembert 🍴	Fromage blanc aromatisé 🍴	Mimolette 🍴
Dessert		Crème au chocolat 🍴	Fruit 🍴	Fruit 🍴		Fruit 🍴	Riz au lait 🍴	Fruit 🍴	Fruit 🍴		Purée de pomme abricot 🍴



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

*Les plats de poulet peuvent être un émincé ou un poulet rôti selon votre commune car Tables Communes privilégie l'achat de viande à l'équilibre pour une alimentation durable. Consultez le menu détaillé de votre école sur notre site internet.

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

Oct. 2026

	vendredi 2	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
		Le Grand repas									
Entrée	Chou blanc sauce soja 🍴		Salade verte vinaigrette 🍴	Crêpe au fromage 🍴		Coleslaw 🍴	Maïs vinaigrette 🍴		Carottes râpées vinaigrette 🍴	Houmous et pain de campagne 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴
Plat principal	Filet de poisson sauce crème 🍴	Lentilles à la tomate 🍴	Ecrasé de pommes de terre au colin 🍴	Omelette nature 🍴		Sauté de bœuf au romarin ou égrené de pois au romarin 🍴	Sauté de porc à la moutarde ou riz aux petits légumes 🍴	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou omelette nature 🍴	Gratin de pâtes 🍴	Filet de poisson sauce aurore 🍴	Nuggets de blé 🍴
	Haricots verts 🍴	Riz 🍴		Petits pois 🍴		Haricots verts et pommes de terre 🍴	Carottes 🍴	Pommes de terre et épices 🍴	Mélange de légumes 🍴	Haricots beurre 🍴	Potatoes et ketchup 🍴
Fromage Laitage	Fromage fouetté 🍴	Yaourt nature 🍴	Mimolette 🍴	Brie 🍴		Comté 🍴	Emmental 🍴	Carré de l'Est 🍴		Petit suisse nature 🍴	Fromage fondu 🍴
Dessert	Tarte aux pommes 🍴	Fruit 🍴	Purée de pomme banane 🍴	Fruit 🍴		Fruit 🍴	Fruit 🍴	Fruit 🍴	Yaourt aromatisé 🍴	Fruit 🍴	Liégeois au chocolat 🍴

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée		Pâtes vinaigrette 🍴	Céleri remoulade 🍴	Salade verte et maïs 🍴	Carottes râpées vinaigrette 🍴	Œuf dur mayonnaise 🍴	Pomelo 🍴	Taboulé 🍴	Chou rouge vinaigrette 🍴	Salade verte et croutons 🍴
Plat principal	Cari réunionnais 🍴	Filet de poisson sauce ail et fines herbes 🍴	Tajine de veau ou tajine de légumes 🍴	Escalope viennoise ou pané au fromage et ketchup 🍴	Ravioli au fromage sauce tomate 🍴	Riz et pois chiches concassés 🍴	Ecrasé de pommes de terre au colin 🍴	Poulet ou pané au fromage 🍴	Bolognaise de bœuf ou égrené de pois à la tomate 🍴	Omelette nature 🍴
	Riz 🍴	Petits pois 🍴	Semoule complète 🍴	Brocolis 🍴		Ratatouille 🍴		Haricots verts 🍴	Pâtes et emmental râpé 🍴	Epinards et pommes de terre 🍴
Fromage Laitage	Fromage blanc aromatisé 🍴	Mimolette 🍴	Petit suisse nature 🍴	Fromage coque rouge 🍴	Emmental râpé 🍴	Petit suisse nature 🍴	Camembert 🍴	Gouda 🍴	Fromage blanc aromatisé 🍴	Fromage fondu 🍴
Dessert	Fruit 🍴	Fruit 🍴		Quatre-Quarts 🍴	Purée de pomme cerise 🍴	Fruit 🍴	Purée de pomme 🍴	Fruit 🍴		Gâteau au citron 🍴

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Produit issu d'Ile-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
Les fruits servis sont de saison : melon, pastèque, abricot, pêche, nectarine, prune

Pain à tous les repas

Toutes nos vinaigrettes sont bio

Manger au restaurant scolaire, c'est bien plus qu'un repas.

C'est un temps d'apprentissage, un engagement pour la santé des enfants et une action concrète pour la planète. Ensemble, avec les équipes de cuisine, les producteurs locaux et toutes celles et ceux qui, chaque jour, préparent, servent et accompagnent les repas, nous avançons vers une alimentation plus saine, plus savoureuse et plus responsable.

Des repas équilibrés

Tables Communes propose des menus équilibrés, adaptés aux besoins nutritionnels des enfants, en respectant la saisonnalité, en alliant qualité, goût, et plaisir gustatif.

La cuisine de nos chefs

Nos cuisiniers préparent les plats avec des denrées brutes ou peu transformées à 75% : viande, poissons, légumes, purées, soupes, quiches, gratins, gâteaux, sauces, vinaigrette...

Des menus végétariens variés

Proposés deux fois par semaine, ils évoluent avec de nouvelles recettes testées par les enfants.

Moins d'additifs, plus de transparence

32 additifs controversés sont exclus. Plus précisément, 25 additifs conformément au Label Ecocert "En cuisine" depuis 2019, plus 7 additifs supplémentaires depuis 2022 ont été supprimés de toutes nos recettes.

Des produits de qualité

En 2025, Tables Communes a atteint :

- 53% d'alimentation durable
- 32% de Bio
- 9,5% de Bio Île-de-France
- 75% des plats élaborés par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés.
- 99,8% des viandes françaises



Absence de graisses et huiles hydrogénées et absence d'ingrédients OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Tous les ingrédients de toutes nos recettes sont disponibles sur notre site Internet.

www.tablescommunes.fr



Découvrez en images l'assiette de votre enfant.

Scannez le QR code

Chaque jour, retrouvez sur Instagram le contenu des assiettes, publié la veille dès 18h. Restons connectés et activez vos notifications pour être informés en temps réel.



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Nos actions pour la santé et l'environnement

- Labelisé Ecocert en cuisine depuis 2019
- Engagé dans la démarche Mon Restau Responsable® depuis 2015
- Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Manger Bio et Local, c'est idéal

Contribuer à une transition alimentaire écoresponsable est au cœur des engagements de Tables Communes qui propose une semaine Bio et local, c'est l'idéal du 21 au 25 septembre, à l'occasion de la journée européenne du bio, le mercredi 23 septembre.

Consommer des produits biologiques, locaux et de saison, c'est l'idéal :

- Manger bio, c'est choisir une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse, ni OGM.
- Manger local, c'est réduire le nombre d'intermédiaires, diminuer les transports polluants et contribuer à la vitalité économique de nos territoires.

Moi, le bac Inox

En 2026, Tables Communes a remplacé les barquettes en plastique par des contenants réemployables en inox dans l'ensemble des restaurants scolaires. Cette évolution vise à réduire les déchets plastiques, dont l'impact sur l'environnement est majeur, mais aussi à limiter les risques sanitaires liés à leur usage, notamment en raison de la présence de perturbateurs endocriniens.

Pour accompagner ce changement et en expliquer les enjeux aux familles et aux enfants, Tables Communes a conçu une série de cinq vidéos ludiques et pédagogiques, qui permettent de comprendre les bénéfices de cette nouvelle organisation.

Retrouvez la série complète de vidéo sur notre chaîne Youtube :



De la terre à l'assiette

Un programme éducatif toute l'année

Ateliers, jeux, visites de fermes bio... Les enfants découvrent les coulisses de leur alimentation et de ce qu'ils mangent.



Consultez les vidéos du programme sur notre chaîne Youtube



Pour tout savoir sur Tables Communes :



Consultez le livret des engagements de Tables Communes avec ce QR Code

Salut moi, c'est inox Bac



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

