

Novembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 4 RENTREE SCOLAIRE	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	lundi 18	mardi 19
Entrée	Pomelo		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri remoulade de pois chiches	Oeuf mayonnaise	Pomelo	Lentilles à l'échalote et ciboulette	Céleri rémoulade de pois chiches	Salade maïs et thon vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Plat principal	Brandade de poisson	Omelette nature	Riz	Filet de poisson sauce tomate	Sauté de bœuf aux oignons ou boulgour aux légumes	lundi 11 : FERIE	Blé entier	Égréné de soja au curry coco	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf aux olives ou Pané de blé aux épinards	Émincé de bœuf aux lentilles ou égréné de pois façon provençale
		Printanière de légumes	Mélange légumes et patates douces et fèves	Petites fleurettes de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts		Ratatouille et pois chiches	Pâtes	Épinards et pommes de terre	Carottes	Jardinière de légumes
							Gouda	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu	Camembert *	Saint Paulin
Fromage Laitage	Emmental *	Fromage blanc aromatisé	Brie	Yaourt nature *	Fromage fondu						
Dessert	Fruit *	Fruit	Fruit	Banane	Tarte aux pommes						

	mercredi 20 Menu de l'enfance	jeudi 21	vendredi 22	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28 Menu Orange	vendredi 29	lundi 2 déc.	mardi 3 déc.	mercredi 4 déc.
Entrée	Potage de légumes	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette	Potage carottes et patates douces	Chou rouge et vinaigrette balsamique	Lentilles vinaigrette	Salade verte vinaigrette et croutons	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Ravioli sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette	Lentilles à la tomate	Omelette nature	Poulet rôti au jus d'herbes de Provinces ou riz aux amandes	Émincé de bœuf à la hongroise ou mélange de légumes, patates douces et fèves	Quiche butternut comté	Filet de poisson sauce citron	Sauté de bœuf aux oignons ou omelette nature	Légumes façon couscous et pois chiches	Escalope viennoise ou nuggets de blé
		Haricots verts	Riz	Écrasé de patate douce	Ratatouille et pois chiches	Brocolis	Salade verte et Carottes râpées vinaigrette	Pommes vapeur persillées	Petits pois	Semoule	Chou fleur
Fromage Laitage	Fromage coque rouge	Emmental *	Yaourt nature *	Fromage blanc aromatisé	Camembert *	Mimolette		Tome Pyrénées	Saint Nectaire *	Fromage blanc nature *	Fromage fouetté
Dessert	Fruit	Fruit			Fruit *	Fruit	Crème dessert caramel	Purée de fruits	Fruit		Cake chocolat aux haricots rouges



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.



Décembre 2024



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	jeudi 5	vendredi 6	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	lundi 16	mardi 17	mercredi 18
Entrée	Céleri rémoulade de haricots blancs	Salade de pommes de terre maïs et thon vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette et radis noir râpé	Chou blanc vinaigrette soja sésame	Carottes râpées vinaigrette		Betteraves et maïs vinaigrette	Carottes râpées et panais
Plat principal	Filet de poisson sauce dorée	Dhal de lentilles corail	Sauté de veau au jus ou crigue au cantal	Filet de poisson sauce curry	Quenelles nature à l'échalote	Steack haché ou omelette au fromage	Ecrasé de pommes de terre et pois cassés à la tomate	Omelette nature	Sauté de porc au miel ou égrené de pois sauce curry coco	Mélange de crozets et brunoises de légumes au fromage
Fromage Laitage	Haricots verts	Duo de carottes	Duo de haricots verts et flageolets	Jardinière de légumes et pommes de terre	Épinards à la crème	Pâtes semi complètes		Écrasé de potimarron et pommes de terre	Haricots verts	
Dessert	Riz au lait	Brie	Fromage fondu	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Yaourt nature *	Emmental *	Saint nectaire *	Fromage blanc nature *	Carré de l'est
		Fruit	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes		Crème dessert vanille	Salade de fruits arlequin	Fruit	Purée de fruits

	jeudi 19	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 31	jeudi 2 janvier	vendredi 3 janvier
Entrée	menu Noël		vacances				Menu du réveillon			
Plat principal	 menu surprise de Noël		Salade verte vinaigrette	Endives et croûtons vinaigrette	Velouté de butternut	Sauté de boeuf aux oignons ou Dhal de lentilles corail	Tajine de veau ou légumes et pois chiches		Velouté de carottes	Salade verte vinaigrette
Fromage Laitage			Chili sin carne	Poulet rôti ou omelette nature	Pizza au fromage	Brocolis et pommes de terre	Semoule		Tortellonis sauce tomate	Nuggets de blé
Dessert			Riz	Jeunes carottes à la crème	Yaourt nature *	Brie	Camembert		Fromage blanc nature	Haricots verts
			Emmental	Mimolette	Fruit *	Fruit	Fruit		Fruit	Tome grise
			Ile flottante	Moelleux chocolat						Riz au lait

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

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

 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

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

Pain à tous les repas