

Février 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

| | lundi 3 | mardi 4 | mercredi 5 | jeudi 6 | vendredi 7 | Chandeleur | | | | |
|-----------------|-------------------------------|---|---|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Entrée | Betteraves et œuf vinaigrette | Maïs et thon vinaigrette | Coleslaw | | Soupe de légumes | Salade verte vinaigrette | | Soupe de légumineuses | Carottes râpées | Salade de pois chiches |
| Plat principal | 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 | Sauté de bœuf au paprika | Galette garnie raclette et emmental | Lentilles à la tomate | Émincé de bœuf aux haricots rouges | Filet de poisson meunière | Curry de légumes | Chipolata de volaille |
| Fromage Laitage | Emmental | Yaourt nature | Gouda | Fromage blanc aromatisé | Crêpe au chocolat | Riz | Pommes de terre | Épinards à la crème | Semoule | Ecrasé de potiron et pommes de terre |
| Dessert | Fruit | | Purée de pomme poire | Fruit | | Comté | Fromage blanc nature | Fromage au lait de vache | Crème dessert au chocolat | Camembert |

| | lundi 17 | mardi 18 | mercredi 19 | jeudi 20 | vendredi 21 | Menu blanc | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------|---|--------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| Entrée | 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 |
| Plat principal | Filet de poisson sauce aurore | Blanquette de veau | Omelette nature | Bolognaise de bœuf | Gratin de pommes de terre au fromage façon dauphinois | Blé doré aux amandes | Sauté de bœuf aux oignons | Boulettes agneau sauce orientale et légumes | Crique au cantal | Filet de poisson sauce waterzoi |
| Fromage Laitage | Petit suisse nature | Emmental | Brie | Fromage fouetté | Fruit | Carré de l'Est | Mimolette | Semoule complète | Haricots verts | Riz |
| Dessert | Fruit | Fruit | Cake Marbré | Purée de pommes | | Flan nappé caramel | Fruit | Yaourt aromatisé | Gâteau au fromage blanc et citron | Fromage blanc nature |



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



Label Rouge

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