

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	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
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	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
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	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
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 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
Fromage Laitage	Petit suisse nature	Emmental	Brie	Fromage fouetté	Fruit	Petits pois au jus	Carottes vichy	Semoule complète	Haricots verts	Riz
Dessert	Fruit	Fruit	Cake Marbré	Purée de pommes		Flan nappé caramel	Mimolette	Yaourt aromatisé	Comté	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

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

Label Rouge