Avril 2025



Tables Communes

Restauration Publique Écoresponsable

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
									Menu chasse aux œufs	
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Pomelo	Salade verte vinaigrette 🔓	Soupe de légumes ②	Salade de pâtes vinaigrette 🗑	Betteraves et maïs vinaigrette 🖟	Salade verte vinaigrette 🔓		Carottes râpées 💆 🚨 *	Tartinable 🗑
Plat principal	Dhal de lentilles corail 🔓	Escalope viennoise	Curry de chou fleur 🗑	Brandade de morue	Sauté de bœuf 🤮 🌟 aux oignons <table-cell></table-cell>	Semoule 🕮 🗑	Omelette nature	Filet de poisson sauce orientale	Coutá do mouton	Wings de poulet
	Pommes de terre 🔓	Petits pois et carottes	Riz 😭		Haricots beurre ਊ	Légumes couscous	É crasé de pommes de terre et pois cassés 🚇	Céréales gourmandes 🕮 🔓	Flageolets et haricots verts	Pâtes 🕮 😭
Fromage Laitage	Mimolette	Emmental 🏥*	Fromage blanc arômatisé	Yaourt nature	Brie	Fromage blanc nature **	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Fromage fondu	Camembert **
Dessert	Fruit	Semoule au lait		Fruit 🕮*	Fruit	Fruit		Fruit	Pâtisserie et surprise au chocolat	Fruit 🕮*

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrée	Salade de pâtes vinaigrette 🔓	Salade verte vinaigrette 🗑		Chou blanc sauce soja ਊ	Carottes râpées vinaigrette	FÉRIÉ	Pommes de terre vinaigrette 🗑	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette	Salade verte et croutons vinaigrette 🔓
Plat principal	Poulet 🚱	Émincé de bœuf karicots rouges 🖟		Filet de poisson meunière	Mijotée de haricots rouges et maïs sauce chili 🔓		Filet de poisson sauce estragon	Sauté de bœuf 🏻 🏠 sauce aux herbes 🔓	Lentilles 🚇 🚨 à la tomate 🔓	Quiche au fromage
	Petits pois	Carottes et pommes de terre		Épinards 🗑	Riz ∰		Carottes 🗑	Haricots verts	Pommes de terre vapeur 🗑	
Fromage Laitage	Petit suisse nature	Carré de l'Est	Fromage blanc arômatisé	Fromage fouetté	Emmental 🏯		Gouda	Brie	Mimolette	Yaourt nature brassé
Dessert	Fruit	Flan au caramel 🍱	Fruit	Gâteau à l'orange 🔓	Purée de pommes 🏯		Fruit	Fruit	Gâ <mark>t</mark> eau à <mark>l</mark> a fleur d'oranger 🔓	Abricots secs

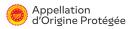


Produit issu de l'Agriculture Biologique



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



* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain 🙆 à tous les repas

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