

Juin 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6		mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13		lundi 16	mardi 17	mercredi 18
							Semaine BIO et LOCALE							
Entrée	Maïs et haricots rouges	Poulet 🇫🇷 ou korma d'émincé aux petits légumes* 🇫🇷	Crêpe au fromage	Concombre 🇫🇷*	Tomate et féta vinaigrette 🇫🇷	Lundi 9 : FERIE	Pommes de terre et maïs vinaigrette 🇫🇷	Salade verte vinaigrette 🇫🇷	Taboulé 🇫🇷	Carottes râpées 🇫🇷 🇫🇷*		Emincé de bœuf 🇫🇷 aux haricots rouges 🇫🇷	Salade verte vinaigrette 🇫🇷	Concombre vinaigrette 🇫🇷
Plat principal	Omelette nature 🇫🇷		Filet de poisson sauce waterzoi* 🇫🇷	Haricots blancs à la basquaise 🇫🇷	Sauté de bœuf 🇫🇷 aux oignons 🇫🇷		Filet de poisson sauce orientale 🇫🇷	Blanquette de veau 🇫🇷 🇫🇷	Sauté de porc 🇫🇷 au miel 🇫🇷 ou bouchées de pois chiches 🇫🇷	Nuggets de blé et ketchup		Omelette nature 🇫🇷		Pois chiches concassés et petits légumes sauce Tikka massala 🇫🇷
	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur 🇫🇷	Brocolis 🇫🇷	Riz 🇫🇷 🇫🇷	Haricots verts 🇫🇷		Petits pois	Riz 🇫🇷 🇫🇷	Légumes grillés	Pâtes 🇫🇷 🇫🇷		Pommes de terre 🇫🇷	Écrasé de carottes 🇫🇷	Riz 🇫🇷 🇫🇷
Fromage Laitage	Camembert 🇫🇷*	Fromage blanc nature et brisures de biscuit	Gouda	Fromage fouetté	Petit suisse nature 🇫🇷*		Fromage blanc nature 🇫🇷*	Yaourt 🇫🇷 🇫🇷 à la vanille	Saint Jacques* 🇫🇷 🇫🇷	Fromage fondu		Fromage blanc nature 🇫🇷*	Camembert 🇫🇷*	Mimolette
Dessert	Fruit	Fruit 🇫🇷*	Fruit	Purée de pommes abricots	Banane		Fruit 🇫🇷 🇫🇷*		Fruit	Purée de pommes pêches 🇫🇷		Fruit	Riz au lait	Fruit

	vendredi 20	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27		lundi 30	mardi 1 juillet	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Salade de pâtes vinaigrette 🇫🇷	Salade verte vinaigrette 🇫🇷	Salade de pommes de terre vinaigrette 🇫🇷	Carottes râpées vinaigrette 🇫🇷	Tomate vinaigrette 🇫🇷				Betteraves et maïs vinaigrette 🇫🇷	Concombre vinaigrette 🇫🇷	Carottes râpées vinaigrette 🇫🇷	Taboulé 🇫🇷
Plat principal	Poisson meunière	Légumes couscous	Sauté de bœuf 🇫🇷 sauce provençale 🇫🇷	Parmentier de pois cassés 🇫🇷 🇫🇷 au curry 🇫🇷	Filet de poisson sauce citron 🇫🇷	Cordon bleu de volaille	Dhal de lentilles corail 🇫🇷	Filet de poisson crème ciboulette 🇫🇷	Boulettes de boeuf sauce au poivre		Tortilla garnie à l'égrené de pois 🇫🇷 et emmental râpé	Emincé de bœuf 🇫🇷 aux haricots rouges 🇫🇷
	Courgettes 🇫🇷	Semoule 🇫🇷 🇫🇷	Haricots verts 🇫🇷		Petits pois	Pâtes de pois chiches 🇫🇷	Pommes de terre 🇫🇷	Carottes 🇫🇷	Pâtes 🇫🇷 🇫🇷			Mélange de légumes 🇫🇷
Fromage Laitage	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature 🇫🇷	Petit suisse nature	Brie	Emmental 🇫🇷*	Fromage coque rouge	Yaourt nature 🇫🇷 🇫🇷*	Gouda	Fromage blanc aromatisé	Camembert 🇫🇷*		Fromage fondu
Dessert	Fruit 🇫🇷*	🇫🇷*	Fruit	Purée de pommes bananes	Semoule au lait	Fruit 🇫🇷*	Fruit	Riz au lait		Fruit 🇫🇷*		Melon



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu d'Île-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

Pain à tous les repas

Des fruits de saisons sont servi à tous les repas: Melon, abricot, pomme, pêche.