

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
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Pomelo	Salade verte vinaigrette 🍷	Soupe de légumes 🍷	Salade de pâtes vinaigrette 🍷	Betteraves et maïs vinaigrette 🍷	Salade verte vinaigrette 🍷		Carottes râpées 🍷🍷*	Tartinable 🍷
Plat principal	Dhal de lentilles corail 🍷	Escalope viennoise ou pané au fromage	Curry de chou fleur 🍷		Sauté de bœuf aux oignons ou égrené de pois à la provençale 🍷🍷	Semoule 🍷🍷	Omelette nature 🍷	Filet de poisson sauce orientale 🍷	Sauté de mouton sauce au romarin bouchées de pois chiches 🍷🍷 ou	Wings de poulet ou nuggets de blé 🍷
Fromage Laitage	Mimolette	Emmental 🍷*	Fromage blanc aromatisé	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 🍷	Carottes râpées 🍷 vinaigrette 🍷		Pommes de terre vinaigrette 🍷	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette 🍷	Salade verte et croustons vinaigrette 🍷
Plat principal	Poulet 🍷 ou omelette nature 🍷	Émincé de bœuf aux haricots rouges ou dhal de lentilles corail 🍷🍷	Bolognaise de lentilles 🍷	Filet de poisson meunière	Mijotée de haricots rouges et maïs sauce chili 🍷	FÉRIÉ	Filet de poisson sauce estragon 🍷	Sauté de bœuf sauce aux herbes ou omelette nature 🍷🍷	Lentilles à la tomate 🍷	Quiche au fromage
Fromage Laitage	Petit suisse nature 🍷	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté	Emmental 🍷		Carottes 🍷	Haricots verts	Pommes de terre vapeur 🍷	Yaourt nature brassé
Dessert	Fruit	Flan au caramel 🍷	Fruit	Gâteau à l'orange 🍷	Purée de pommes 🍷		Fruit	Fruit	Gâteau à la fleur d'oranger 🍷	Abricots secs

 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, Orange, pamplemousse, Kiwi.

 Label Rouge