

Septembre 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable



	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	lundi 15	mardi 16	mercredi 17
Entrée	Betteraves vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage	Tomate de plein champs	Concombre et maïs vinaigrette		Salade verte vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes vinaigrette	Tomate de plein champs	Salade verte vinaigrette	Houmous et pain de campagne	
Plat principal	Brandade de poisson ou lasagnes provençales végéta-riennes	Omelette nature	Filet de poisson sauce basilic ou Nuggets de pois chiches	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou haricots rouges sauce cacahuète	Tortelloni pomodoro sauce tomate	Semoule complète	Poulet ou omelette nature	Paëlla aux légumes	Filet de poisson meunière ou Pané de blé fromage épinards	Sauté de bœuf sauce hongroise ou égrené de pois sauce hongroise	Filet de poisson sauce waterzoï ou Omelette	Pané au fromage	Blanquette de veau ou quenelles nature sauce blanquette
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Gouda	Petit suisse aromatisé	Emmental	Carré de l'Est	Légumes couscous et pois chiches	Potatoes et ketchup		Courgettes en persillade	Carottes et pommes de terre	Pommes de terre	Brocolis	Riz doré
Dessert	Fruit	Riz au lait	Fruit	Liégeois chocolat	Purée de pommes abricots	Comté	Mimolette	Yaourt à la vanille	Camembert	Fromage blanc nature et brisures de biscuits	Cantal	Petit suisse aromatisé	Emmental

	jeudi 18	vendredi 19	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	lundi 29	mardi 30	mercredi 1 oct.	jeudi 2	vendredi 3
Entrée	Taboulé	Concombre	Salade de pommes de terre et maïs	Lentilles vinaigrette		Concombre	Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade de maïs	Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées
Plat principal	Dhal de lentilles corail	Steak haché ou bouchées de pois chiches et ketchup	Sauté de bœuf sauce aux oignons ou quinoa aux petits légumes	Poulet ou égrené de pois sauce moutarde	Pois chiches concassés sauce tikka masala	Filet de poisson meunière ou Omelette	Crique au cantal	Ecrasé de patate douce et au colin ou Raviolis aux légumes	Emincé de bœuf aux lentilles ou lentilles à la tomate	Cordon bleu de volaille ou pané au fromage	Gnocchis et émulsion au beurre	Haricots rouges et maïs façon chili
Fromage Laitage	Haricots verts	Pâtes semi complètes et emmental râpé	Petits pois	Jeunes carottes	Riz	Cordiale de légumes	Courgettes	Petit suisse aromatisé	Haricots verts	Pâtes et emmental râpé	Epinards à la crème	Riz
Dessert	Brie	Yaourt nature	Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage fondu	Fromage blanc nature	Fruit	Fruit	Purée de pommes	Yaourt nature	Emmental



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

- *Crique au cantal : pommes de terre, oeuf, farine, cantal, lait.
- *Sauce waterzoï : sauce à base de crème aux petits légumes.
- *Sauce hongroise : sauce à base de tomate, paprika, oignons.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



@tables_communes

*Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

