

Décembre 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
Entrée	Salade Iceberg vinaigrette		Duo carottes et céleri vinaigrette	Salade de maïs vinaigrette	Chou blanc vinaigrette		Pomelo	Pizza au fromage	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte vinaigrette
Plat principal	Haricots rouges et maïs à la mexicaine	Sauté de boeuf aux pois chiches et aux lentilles Pané au fromage	Filet de poisson sauce curry Curry de légumes	Escalope de volaille sauce moutarde Egrainé végétal de pois sauce moutarde	Lentilles à la tomate		Filet de poisson sauce orientale Boulettes aux pois chiches	Poulet rôti Omelette nature	Dhal de lentilles	Steak haché Crique au cantal	Légumes et pois chiches
Fromage Laitage	Riz	Haricots verts	Pommes de terre	Brocolis	Pâtes semi complètes et emmental		Boulgour aux petits légumes	Ratatouille	Riz	Petits pois	Semoule complète
Dessert	Camembert	Brie	Fromage fouetté	Camembert *	Yaourt nature		Fromage fondu	Yaourt nature	Mimolette	Carré de l'Est	Saint-nectaire *
	Crème dessert	Banane	Purée de fruits	Fruit *			Fruit *		Crème dessert vanille	Fruit *	Purée de fruits

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19		lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25
REPAS DE NOËL										
Entrée	Radis rapés beurre	Sauté de bœuf sauce aux oignons Pané au fromage	Chou rouge vinaigrette	 Menu surprise		Velouté butternut	Crêpe au fromage	Salade Iceberg vinaigrette	Duo chou et carottes râpées vinaigrette	
Plat principal	Parmentier de lentilles au potiron					Lasagnes aux légumes	Escalope de volaille sauce provençale Bouchées de pois chiches	Brandade de poisson Coeur de blé aux petits légumes	Gnocchis émulsion au beurre	FERIE
Fromage Laitage	Céréales gourmandes		Haricots verts				Semoule complète		Brocolis	
Dessert	Emmental	Petit suisse nature	Fromage fondu			Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert	Mimolette	
	Purée de fruits	Fruit	Riz au lait			Fruit	Fruit	Purée de fruits	Liégeois	

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

Des fruits de saisons sont servis à tous les repas: Pomme, poire, kaki, kiwi, orange, clémentine.

Pain à tous les repas

Toutes nos vinaigrettes sont bio