

Décembre 2025



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

Bagnolet
Forts de nos solidarités

	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 bœuf aux pois chiches et aux lentilles ou Pané au fromage	Filet de poisson sauce curry ou Curry de légumes	Escalope de volaille sauce moutarde ou Egrainé végétal de pois sauce moutarde	Lentilles à la tomate	Filet de poisson sauce orientale ou Boulettes aux pois chiches	Poulet rôti ou Omelette nature	Dhal de lentilles	Steak haché ou Crique au cantal	Légumes et pois chiches
	Riz	Haricots verts	Pommes de terre	Brocolis	Pâtes semi complètes et emmental	Boulgour aux petits légumes	Ratatouille	Riz	Petits pois	Semoule complète
Fromage Laitage	Camembert	Brie	Fromage fouetté	Camembert *		Fromage fondu	Yaourt nature	Mimolette	Carré de l'Est	Saint-nectaire *
Dessert	Crème dessert	Banane	Purée de fruits	Fruit *	Yaourt nature	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 NOEL								
Entrée	Radis rapés beurre				Velouté butternut	Crêpe au fromage	Salade Iceberg vinaigrette	Duo chou et carottes râpées vinaigrette	
Plat principal	Parmentier de lentilles au potiron	Sauté de bœuf sauce aux oignons ou Pané au fromage	Chou rouge vinaigrette		Lasagnes aux légumes	Escalope de volaille sauce provençale ou Bouchées de pois chiches	Brandade de poisson ou Coeur de blé aux petits légumes	Gnocchis émulsion au beurre	FERIE
		Céréales gourmandes	Haricots verts			Semoule complète		Brocolis	
Fromage Laitage	Emmental	Petit suisse nature	Fromage fondu		Yaourt aromatisé	Gouda	Camembert	Mimolette	
Dessert	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

Pain à tous les repas

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

Toutes nos vinaigrette sont **bio**