

Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 02

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette	Potage BIO façon cultivateur (Céleri, Chou, Navet, Carotte)		Epiphanie	
Bolognaise de lentilles Bio 	Sauté de dinde Label Rouge sauce champignons 	Beignet de calamars et sauce mayonnaise	Haut de cuisse de poulet rôti VFR	Poisson frais du jour sauce à l'oseille
Penne Bio	Haricots verts Bio persillés	Petits pois BIO au jus	Purée de pommes de terre et brocolis	Riz de Camargue IGP créole
Suisse fruité	Yaourt Bio nature et sucre	Brie	Yaourt vanille Bio	Saint Paulin
		Clémentine	Galette des rois	Kiwi Bio

Goûters

		Suisse fruité		
		Brioche		
		Jus de pomme		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 03

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maïs vinaigrette façon cocktail			Potage de légumes verts (épinards, poireaux, céleri)
Sauté de porc VFR sauce tandoori <i>Sauté de dinde Label Rouge sauce tandoori</i>	Nuggets de poulet pané et ketchup	Morceaux de filet de colin MSC sauce façon paëlla (moules, crustacés, épice paëlla)	Omelette du chef (MEA) au fromage	Haut de cuisse de poulet rôti VFR au jus
Frites	Boulghour	Riz Bio pilaf jaune	Julienne de légumes	Navets persillés et pommes de terre vapeur
Camembert Bio	Yaourt sucré	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (77) et sucre	Fromage blanc sucré	Suisse fruité
Pomme Bio		Gâteau du chef aux amandes & crème anglaise	Banane Bio	

Goûters

		Emmental		
		Baguette		
		Pomme		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 04

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

On passe à l'orange



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Oeuf dur mayonnaise	Velouté de butternut
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes (origan, ciboulette, estragon, persil)	Pizza au fromage Bio	Boulettes au boeuf Bio sauce barbecue	Rôti de porc VFR sauce paprika	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce au cumin
Semoule Bio	Salade verte vinaigrette au balsamique	Lentilles Bio au jus	Rôti de dinde Label Rouge sauce paprika	Carottes BIO
Yaourt vanille Bio	Yaourt aromatisé	St Morêt Bio	Chou fleur BIO persillés	Emmental râpé pour le potage
Clémentine	Poire Bio	Crème dessert vanille	Suisse sucré	Tarte à la patate douce et caramel du chef

Gâteaux

		Lait BIO nature		
		Moelleux aux abricots		
		Compote de pomme		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 05

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

Fêtons la chandeleur !



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes BIO râpées vinaigrette & dés d'emmental	Tarte au fromage du chef	
Bolognaise de boeuf BIO	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Aiguillettes de poulet VFR sauce napolitaine	Rôti de dinde VFR sauce aux olives	Poisson pané 100 % filet MSC et citron
Coquillettes Bio	& salade verte d'accompagnement vinaigrette	Riz de Camargue IGP créole	Haricots plats aux oignons	Chou fleur Bio béchamel
St Nectaire AOP	Yaourt vanille Bio		Yaourt nature Pur perche (61) et copeaux de chocolat	Suisse fruité
Pomme Bio	Poire Bio	Compote fraîche pommes Bio mangue		Crêpes faites sur place & coulis de chocolat

Goûters

		Yaourt sucré		
		Quatre quart		
		Jus d'orange		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 06

Semaine du 03 au 07 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts Bio vinaigrette			<p>Kebab Party !</p> <p>Pain pita, viande Kebab et sauce blanche</p> <p>Frites</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Milkshake au chocolat</p> <p>& Langue de chat</p>	Potage de Potimarron
Saucisse fumée VPF Saucisse de volaille	Tortillas de pommes de terre, épinards, emmental Bio	Sauté de bœuf de Normandie sauce façon carbonade (pain d'épices)		Filet de saumon MSC sauce ciboulette
Lentilles Bio au jus	Salade verte vinaigrette	Carottes Bio		Petits pois
Fromage blanc sucré	Bûchette de lait mélangé	Yaourt aromatisé		Yaourt Bio nature et sucre
	Poire Bio	Gâteau aux pommes cannelle du chef & chantilly		

Goûters

		Fromage blanc & sucre		
		Pain au lait		
		Clémentine		

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 07

Semaine du 10 au 14 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de blé arlequin vinaigrette (tomate, maïs, poivrons)	Cervelas et cornichons <i>Pâté de volaille</i>		
Gratin de coquillettes Bio, chou fleur béchamel fromagère	Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce aux pruneaux	Boulettes au boeuf Bio sauce à la lombarde	Beignet de calamar & sauce mayonnaise
& salade verte vinaigrette	Rôti de dinde Label Rouge sauce moutarde	Haricots blanc à la tomate	Torsades Bio	Haricots verts Bio à l'échalote
Fromage blanc Bio et sucre	Carottes Bio	Suisse fruité	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Tomme grise
Kiwi Bio	Yaourt vanille Bio		Orange Bio	Compote fraîche pomme Bio

Goûters

	Lait BIO nature & chocolat		
	Baguette & beurre		
	Compote pomme framboise		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 08

Semaine 17 au 21 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes (céleri carotte navet)	Chou blanc Bio vinaigrette au sésame		
Chipolata Saucisse de volaille	Nuggets de blé & ketchup	Aiguillettes de poulet VFR sauce aigre douce	Lasagnes de boeuf BIO du chef	<i>Poisson frais du jour</i> (béchamel à la bisque de homard et concentré de tomate)
Purée de pommes de terre et patate douce	Carottes Bio	Riz cantonnais	Salade verte & vinaigrette	Mélange d'épinards BIO et pommes de terre béchamel
Carré Ligueil	Fromage râpé en accompagnement des potages	Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	Yaourt nature Bio et sucre
Flan chocolat	Kiwi Bio		Compote pomme Bio	Donuts

Goûters

Yaourt nature & sucre	Lait BIO nature	Fromage blanc sucré	Flan vanille	Lait BIO nature
Barre bretonne	Baguette & barre de chocolat	Moelleux nature	Baguette & beurre	Barre marbré
Jus de pomme	Compote pomme poire	Pomme	Jus d'orange	Banane BIO

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité












Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 09




Semaine du 24 au 28 Février 2025

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Beignet de chou fleur	Rosette et cornichons <i>Oeuf dur mayonnaise</i>
Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Haut de cuisse de poulet rôti VFR 	Hachi parmentier de boeuf BIO 	Chili sin carne 	Jambon blanc Label Rouge VFR 
Haricots verts Bio persillés 	Julienne de légumes	Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP 	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette 
Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Gouda Bio 	Suisse fruité	
Clémentine	Liégeois vanille	Pomme Bio 		Ananas BIO 

Goûters

Suisse fruité	Lait BIO nature 	Yaourt nature & sucre	Lait BIO nature 	Fromage blanc & sucre
Pain au lait	Brioche & confiture	Baguette & confiture	Cake marbré	Baguette & barre de chocolat
Compote pomme cassis	Mandarine	Jus de raisin	Banane BIO 	Compote de pomme coing

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

Semaine 10

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs vinaigrette aux dés de tomates	Mardi gras !			Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef
Sauté de porc VFR sauce normande (crème, bouillon, pomme cuite) <i>Sauté de dinde Label Rouge sauce normande</i>	Cordon bleu de dinde VFR	Allumettes de dinde façon carbonara	Dahl de lentilles Bio	Poisson blanc meunière MSC et citron
Carottes Bio	Pomme de terre cubes rissolées	Macaronis Bio	Riz Bio	Chou fleur Bio
Flan nappé caramel	Yaourt au lait entier Bio Quart de lait (95) et sucre Beignet chocolat noisette	Camembert Bio	Tomme grise	Fromage blanc et confiture
		Kiwi Bio	Banane Bio	

Goûters

		Suisse sucré		
		Brioche		
		Jus d'ananas		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

