

Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 11

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne Label Rouge et cornichons		Betterave Bio vinaigrette		<p><i>La vie en Rose</i></p> <p>Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio (boeuf 🇫🇷)</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre</p> <p>Gâteau du chef aux pralines roses & chantilly</p>
Pâté de volaille et cornichons		Chou blanc BIO râpé vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Omelette (MEA*) du chef	Jambon blanc Label Rouge	Emincé de dinde Label Rouge sauce paprika	
Riz de camargues IGP créole	Brocolis Bio persillés	Jambon de dinde	Julienne de légumes	
Suisse fruité	Buchette lait mélange	Yaourt aromatisé	Emmental	
Suisse sucré	Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature et sucre	Edam Bio	
	Crème dessert chocolat		Mandarine	
	Flan nappé caramel		Banane Bio	

*MEA = Mieux être animal

Goûters

		Suisse fruité	
		Brioche	
		Pomme	

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 12

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Carottes BIO râpées vinaigrette		Potage de légumes	<i>Voyage à la Réunion</i>	<i>Repas des enfants de Croix Bosset</i>	
Macédoine de légumes mayonnaise		Potage BIO façon cultivateur			
Bolognaise de lentilles Bio	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Boulettes au boeuf Bio sauce au thym	Rougail de saucisses		Filet de saumon MSC sauce Hollandaise
Torsades Bio	Petits pois Bio	Boulettes au boeuf Bio sauce au thym	<i>Saucisse de volaille sauce rougail</i>		Frites de patate douce
Yaourt nature et sucre	Emmental	Bouhours	Pommes de terre vapeur		et Riz Bio
Yaourt vanille Bio	Cantal AOP	Suisse fruité	Gouda Bio	Velouté Fruix	
	Kiwi Bio	Suisse sucré	Brie	Tarte aux pommes du Chef	
	Poire Bio		Clafoutis du chef à l'ananas	Accompagné d'un Cocktail : Grenadine, Jus d'orange, Eau Gazeuse	
			& chantilly		

Goûters

		Lait nature BIO		
		Baguette & confiture		
		Mandarine		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 13

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette Label Rouge et cornichons			Chou rouge Bio râpé vinaigrette	
Pâté de volaille			Pomelos & sucre	
Saucisse de Strasbourg	Carottes et pois chiche à l'orientale	Quich'o bolo	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce au miel	Poisson frais du jour sauce aurore (à base de copncentré de tomates)
Saucisse de volaille			Mélange d'Épinards Bio et pommes de terre à la béchamel	Frites
Purée de pois cassés	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette		
Yaourt aromatisé	St Nectaire AOP	Brie	Fromage blanc et confiture	Edam Bio
Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé nature	Bûchette lait mélangé	Fromage blanc sucré	Gouda Bio
	Kiwi Bio	Crème dessert vanille de la ferme de Sigy (77)		Poire BIO
	Orange Bio	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)		Banane BIO

Goûters

		Yaourt aux fruits		
		Barre bretonne		
		Jus d'orange		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 14

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio)			Chou blanc Bio râpé vinaigrette	
Salade de blé aux petits légumes vinaigrette			Salade iceberg vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Aiguillettes de poulet VFR sauce citron	Filet de Colin MSC sauce au curry	Jambon blanc Label Rouge	Nuggets de blé & ketchup
			Jambon de dinde	
Chou fleur Bio béchamel	Pommes de terre cubes rissolées	Semoule Bio	Macaronis Bio	Riz Bio
Suisse fruité	Yaourt nature Bio et sucre	Tomme noire IGP	Fromage blanc et confiture	Gouda Bio
Suisse sucré	Yaourt vanille Bio	Carré ligueil	Fromage blanc et sucre	Tomme blanche
	Cake du chef au citron & crème anglaise	Ananas Bio		Compote fraîche pomme Bio & sablé de retz
		Pomme Bio		

Goûters

		Lait BIO nature		
		Quatre quart		
		Compote pomme fraise		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 15

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Macédoine de légumes sauce mayonnaise		<p><i>Les cloches sont passées!</i></p> <p>Filet de saumon MSC sauce diéppoise</p> <p>Mélange de petits pois et carottes</p> <p>Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Dessert de pâques & chantilly</p>	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette & des d'emmental Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange & des d'emmental
Aiguillettes de poulet VFR sauce aux pruneaux	Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence Rôti de dinde sauce aux herbes de provence	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce milanaise		Falafels
Semoule Bio	Brocolis Bio	Riz BIO		Epinards Bio béchamel
Pont l'évêque AOP	Suisse fruité	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		
Gouda Bio	Suisse sucré	Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77)		
Poire Bio		Beignet pomme		Ananas Bio
Kiwi Bio		Beignet abricot		Banane Bio

Goûters

Fromage blanc nature & sucre

Pain au lait & chocolat

Jus de pomme

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

















Menus des accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 16





Semaine du 14 au 18 Avril 2025

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Friand au fromage			Coquillettes BIO vinaigrette aux dés de tomates
	Crêpe au fromage			Concombre BIO vinaigrette à l'aneth
Encornet de calamars sauce à la lombarde	Haut de cuisse de poulet rôti VFR 	Sauté de porc VFR sauce à l'orange 	Tarte au fromage du chef 	Poisson meunière MSC & citron 
Torsades Bio 	Blettes béchamel	Sauté de dinde Label Rouge sauce à l'orange 	Salade iceberg vinaigrette 	Carottes BIO 
Petit moulé nature	Fromage blanc aux fruits	Semoule Bio 	Yaourt nature et sucre	Suisse sucré
Carré ligueil	Fromage blanc sucré	Cantal AOP 	Yaourt Bio vanille 	Suisse fruité
Flan chocolat		Brie	Pomme Bio 	
Crème dessert vanille		Compote fraîche pomme Bio rhubarbe & sablé de retz 	Kiwi Bio 	

Goûters

Lait BIO nature 	Yaourt nature & sucre	Lait BIO nature & chocolat 	Flan caramel	Carré frais
Brioche & confiture	Barre marbré	Baguette & beurre	Quatre quart	Baguette
Pomme HVE 	Compote pomme framboise	Poire	Jus de raisin	Banane BIO 

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité















Menus des accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 17




Semaine du 21 au 25 Avril 2025

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri Bio râpé vinaigrette aux fines herbes 			
	Macédoine de légumes sauce mayonnaise			
Férié	Nuggets de poulet pané VFR 	Rôti de boeuf VFR et mayonnaise 	Tortellini ricotta épinards sauce ciboulette 	<i>Poisson frais du jour sauce aux olives</i>
	Brocolis Bio béchamel 	Purée de pommes de terre et patate douce	Salade verte vinaigrette	Riz de Camargues IGP 
	Fromage blanc (vrac) et confiture	Yaourt nature Bio et sucre 	Petit moulé ail et fines herbe	Mimolette
	Fromage blanc (vrac) et sucre	Suisse sucré	Bûchette lait mélangé	Munster AOP 
		Ananas Bio 	Compote pomme Bio 	Gâteau du chef aux noisettes et au miel 
		Poire Bio 	Compote pomme fraise	& creme anglaise

Goûters

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

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 18

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinade de thon	Betterave Bio vinaigrette			
	Maïs vinaigrette aux épices mexicaines			
Bolognaise de boeuf	Gnocchis à la provençale à l'emmental Bio	Brandade de colin MSC à la purée de carottes	Férié	Émincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce tandoori
Macaronis Bio	Salade verte vinaigrette	Salade verte & vinaigrette		Riz de Camargues IGP créole
Emmental râpé BIO	Suisse fruité	Tomme noire IGP		Fromage blanc et coulis de fruits jaunes
	Suisse sucré	Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78)		Fromage blanc et sucre
Orange Bio		Flan nappé caramel		Gâteau du chef à la cannelle
Pomme Bio		Flan chocolat		& crème anglaise

Goûters

		Yaourt nature & sucre		
		Baguette & confiture		
		Jus de raisin		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 19

Semaine du 05 au 09 Mai 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Beignet de chou fleur						Pommes de terre, tomate, thon, dés de mimolette vinaigrette	
		Beignet de brocolis						Maïs vinaigrette & dés de mimolette	
Chipolatas		Boulettes végétariennes sauce tomate		Dos de colin d'Alaska MSC sauce nantua		Férié		Boulettes de boeuf Bio sauce tex mex	
Saucisses de volaille				(sauce à base de bisque de homard)					
Semoule Bio		Riz Bio créole		Boulghour				Courgettes Bio à l'ail	
Bûchette de lait mélangé		Suisse fruité		Yaourt nature au lait entier Bio Quart de lait (95) et sucre					
Saint Nectaire AOP		Suisse sucré		Yaourt nature au lait entier Bio Quart de lait (95) et confiture					
Liégeois chocolat				Gâteau du chef à la rhubarbe				Compote fraîche pomme Bio fraise	
Liégeois vanille				& chantilly				& sablé de retz	

Goûters

			Suisse sucré		
			Brioche & barre de chocolat		
			Jus d'ananas		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

