

# 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                                     | VENREDI  |
|--|-------------------------|---------------------------|---|--|
| Pâté de campagne Label Rouge et cornichons |                         | Betterave Bio vinaigrette |   | <i>La vie en Rose</i>                                |
| Pâté de volaille et cornichons             |                         |                           |   |  |
| Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry | Omelette (MEA*) du chef | Jambon blanc Label Rouge  | Emincé de dinde Label Rouge sauce paprika | Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio       |
|  |                         | Jambon de dinde           |   | (boeuf )   |
| Riz de camargues IGP créole                | Brocolis Bio persillés  | Spaguettis BIO            | Julienne de légumes                       | Salade verte vinaigrette                             |
| Suisse fruité                              | Buchette lait mélange   | Yaourt aromatisé          | Emmental                                  | Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de fraise |
|  | Crème dessert chocolat  |                           | Mandarine                                 | Gâteau du chef aux pralines roses                    |
|  |                         |                           |   | & chantilly  |

\*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>                        |
| Bolognaise de lentilles Bio     | Filet de lieu noir MSC sauce aux olives | Boulettes au boeuf Bio sauce au thym | Rougail de saucisses <i>Saucisse de volaille sauce rougail</i> | Filet de saumon MSC sauce Hollandaise                           |
| Torsades Bio                    | Petits pois Bio                         | Boulghour                            | Pommes de terre vapeur   | Frites de patate douce et Riz Bio                               |
| Yaourt nature et sucre          | Emmental                                | Suisse fruité                        | Gouda Bio  | Velouté Fruix   |
|                                 | Kiwi Bio                                |                                      | Clafoutis du chef à l'ananas & chantilly                       | Tarte aux pommes du Chef  |
|                                 |   |                                      |  | Accompagné d'un Cocktail : Grenadine, Jus d'orange, Eau Gazeuse |

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 <br><i>Pâté de volaille</i>  |   |  | Chou rouge Bio râpé vinaigrette    |   |
| Saucisse de Strasbourg <br><i>Saucisse de volaille</i>  | Carottes et pois chiche à l'orientale    | Quich'o bolo    | Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce au miel <br>Mélange d'Épinards Bio et pommes de terre à la béchamel  | <i>Poisson frais du jour sauce aurore (à base de copncentré de tomates)</i>                               |
| Purée de pois cassés  | Semoule Bio    | Salade verte vinaigrette   |   | Frites  |
| Yaourt aromatisé  | St Nectaire AOP <br>Kiwi Bio  | Brie<br>Crème dessert vanille de la ferme de Sigy (77)  | Fromage blanc et confiture  | Edam Bio <br>Poire BIO |
|   |   | Yaourt aux fruits  |   |   |
|   |   | Barre bretonne   |   |   |
|   |   | Jus d'orange   |   |   |

Goûters

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 |   |
| 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                  |
| Chou fleur Bio béchamel               | Pommes de terre cubes rissolées         | Semoule Bio                       | Jambon de dinde                 | Riz Bio                                   |
| Suisse fruité                         | Yaourt nature Bio et sucre              | Tomme noire IGP                   | Macaronis Bio                   | Gouda Bio                                 |
|                                       | Cake du chef au citron & crème anglaise | Ananas Bio                        | Fromage blanc et confiture      | Compote fraîche pomme Bio & sablé de retz |

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



Cuisine centrale de Dreux

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|--|---|---|
|   | Pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  |  | <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>Dessert de pâques </p> <p>&amp; chantilly</p> | Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette & des d'emmental  |
| Aiguillettes de poulet VFR sauce aux pruneaux  | Rôti de porc Label Rouge sauce aux herbes de provence  | Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce milanaise  |   | Falafels               |
| Semoule Bio                                    | Rôti de dinde sauce aux herbes de provence             | Riz BIO   |   | Epinards Bio béchamel  |
| Pont l'évêque AOP   | Brocolis Bio   | Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)  |   | Ananas Bio             |
| Poire Bio                                      | Suisse fruité   | Beignet pomme  |   |   |

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

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|---|--|---|
|  | Friand au fromage   |   |  | Coquillettes BIO vinaigrette aux dés de tomates  |
| 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  |
| Flan chocolat  |   | Cantal AOP   | Pomme Bio                   |   |
|  |   | Compote fraîche pomme Bio rhubarbe & sablé de retz <br> |  |   |

## 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

| LUNDI        | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------|--|---|--|---|
|              | Céleri Bio râpé vinaigrette aux fines herbes  |   |  |   |
| <b>Férié</b> | 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   |
|              |  | Ananas Bio                       | Compote pomme Bio                             | Gâteau du chef aux noisettes et au miel <br>& 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                 |  |              |   |
| Bolognaise de boeuf | Gnocchis à la provençale à l'emmental Bio | Brandade de colin MSC à la purée de carottes | <b>Férié</b> | 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              |
| Orange Bio          |   | Flan nappé caramel                           |              | Gâteau du chef à la cannelle<br>& 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 |
| Chipolatas               | Boulettes végétariennes sauce tomate | Dos de colin d'Alaska MSC sauce nantua                       | <b>Férié</b> | 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 |              | Compote fraîche pomme Bio fraise                            |
| Liégeois chocolat        |                                      | Gâteau du chef à la rhubarbe                                 |              | & sablé de retz   |
|                          |                                      | & chantilly  |              |   |

Goûters

|  |  |                             |  |  |
|--|--|-----------------------------|--|--|
|  |  | Suisse sucré                |  |  |
|  |  | Brioche & barre de chocolat |  |  |
|  |  | Jus d'ananas                |  |  |

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

