

Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 20



Benvenuto in Italia

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate Bio mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive



Salami pur porc et
cornichons

Oeuf dur mayonnaise

Jambalaya aux légumes



Boulettes au boeuf Bio
sauce napolitaine



Emincé de cuisse de
poulet Label Rouge
façon couscous



Rôti de porc Label Rouge
sauce aux herbes de
provence
*ou Rôti de dinde sce
herbes de provence*



*Poisson frais du jour
sauce citron*



Riz IGP de Camargue

Fusilli Bio



Semoule Bio



Carottes Bio persillées



Brocolis Bio



Camembert Bio



Tomme blanche

Yaourt nature Pur Perche
(61) et sucre



Suisse sucré

Orange BIO



Fromage blanc, coulis de
fruits rouge et boudoirs

Compote fraîche de
pommes Bio et fleur
d'oranger



Ananas Bio



Cuisine centrale de Dreux

Goûters

Yaourt sucré

Barre marbrée

Jus de raisin

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 21

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Carottes Bio râpées vinaigrette au miel et dés de mimolette				Macédoine de légume mayonnaise		Burger Party ! Salade verte vinaigrette Burger végétarien <i>(Pain burger, palet végétarien, sauce burger, fromage fondu)</i> Frites et ketchup Milkshake aux fruits rouges	
Sauté de dinde VFR sauce romarin		Jambon Blanc Label Rouge et ketchup <i>Jambon de dinde et ketchup</i>		Aiguillettes de poulet VFR sauce aux oignons		Merguez grillée			
Haricots verts Bio		Coquillettes Bio		Pommes de terre vapeur		Courgettes Bio			
Edam Bio				Suisse sucré		Yaourt à la vanille Bio			
Melon		Ananas Bio		Gâteau au yaourt du chef <i>et chantilly</i>					

Goûters

		Carré frais		
		Baguette		
		Compote pomme poire		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 22

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Tomate vinaigrette au basilic et dés d'emmental				Férié		Melon	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma		Moussaka végétarienne à l'égrainé de pois Bio	 	Bolognaise de boeuf VFR				Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce tomate	
Ratatouille et pomme de terre vapeur		Salade verte vinaigrette		Penne Bio et fromage râpé				Purée de pommes de terre	
Carré ligueil				Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) sucre					
Pastèque		Eclair au chocolat		Fraises et sucre				Liégeois vanille	

Goûters

		Lait nature BIO & chocolat		Fromage blanc sucré
		Pain au lait		Pompon
		Pomme		Jus d'orange

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 23

Semaine du 02 au 06 Juin 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette 				Salade iceberg vinaigrette balsamique et dés d'emmental
Chipolata	Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Sauté de bœuf Bio sauce aux herbes 	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce façon yassa 	Gratin de macaronis Bio, piperade et mozzarella 
<i>Saucisse de volaille</i>				
Semoule Bio 	Haricots verts Bio 	Mélange de brocolis et pommes de terre vapeur	Riz IGP à la sénégalaise 	
Suisse sucré	Petit moulé nature	Fromage blanc et confiture	Mimolette	
	Nectarine Bio 	Pastèque	Cheesecake au citron 	Compote fraîche pommes Bio cerise 
			<i>& Coulis de fruits rouges</i>	

Goûters

		Lait nature Bio & chocolat		
		Brioche		
		Compote pomme framboise		

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit français 	Label de qualité 
--	--	--	--	--

Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 24

Semaine du 09 au 13 Juin 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI

Férié

MARDI

Filet de saumon MSC
sauce aurore

Ratatouille et pomme de
terre vapeur

Bûchette lait mélangé

Compote pomme cassis

MERCREDI

Raviolini au fromage
sauce tomate

Suisse sucré

Melon

JEUDI

Concombre Bio
vinaigrette à la menthe

Boulettes au boeuf Bio
sauce au miel

Semoule Bio

Crème dessert au chocolat
de la ferme de Sigy (77)

& langue de chat

VENDREDI

Aiguillettes de poulet
VFR sauce citron

Brocolis Bio

Yaourt nature Bio et
sucre

Cake à la framboise du
chef

et crème anglaise

Goûters

Yaourt aromatisé

Baguette & confiture

Banane Bio

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 25

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate Bio vinaigrette
persillée



Rouge de plaisir

Pastèque

Filet de colin d'Alaska
MSC sauce nantua



Omelette du chef au
fromage



Allumette de porc façon
carbonara

*Allumette de dinde façon
carbonara*

Haut de cuisse de poulet
rôti VFR



Boulettes au boeuf Bio
sauce barbecue



Haricots verts Bio à l'ail



Pommes de terre cubes
rissolées & ketchup



Penne Bio



Petits pois Bio



Riz de Camargue IGP
tomaté



Saint Morêt Bio



Saint Nectaire AOP



Yaourt vanille Bio



Fromage blanc Bio et
coulis de fruits rouges



Donuts

Abricots Bio



Flan vanille

Pêche Bio



Goûters

Yaourt sucré

Brioche

Abricots

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 26

Semaine du 23 au 27 Juin 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Carottes Bio râpées vinaigrette						Haricots vert Bio vinaigrette	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce lombarde		Émincé de cuisse de poulet LR façon tajine		Salade aux oeufs façon piémontaise (tomate, maïs, pommes de terre, cornichon, mayonnaise, oeufs durs)		Lasagne au boeuf du chef		Rôti de dinde VFR sauce blanquette	
Coquillettes Bio		Légumes couscous et semoule Bio				Salade verte et vinaigrette		Riz Bio	
Yaourt nature Bio et sucre		Fromage blanc et confiture		Mimolette		Coulommiers			
Melon				Gâteau du chef à la vanille et chantilly		Nectarine BIO		Crème dessert chocolat	

Goûters

		Lait nature Bio		
		Pain au lait & chocolat		
		Nectarine		

Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit français		Label de qualité	
--------------------	--	----------------	--	--------------------	--	------------------	--	------------------	--

Menus des écoles et accueils de loisirs de Sèvres

Semaine 27

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Oeuf dur mayonnaise						Concombre Bio vinaigrette			
Aiguillettes de poulet VFR sauce à l'orange		Gratin de gnocchis à la provençale et emmental Bio	 	Poisson pané 100% filet MSC et citron		Sauté de boeuf VBF sauce tex mex		<i>Poisson frais du jour sauce nantua</i>	
Semoule Bio				Courgettes BIO		Haricots beurre persillés		Frites	
Yaourt aromatisé		Suisse fruité		Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (78)		Yaourt nature Bio et sucre		Brie	
		Nectarine Bio		Pastèque				Gâteau du chef aux fruits rouges <i>et crème anglaise</i>	

Goûters

		Fromage blanc & sucre		
		Baguette & beurre		
		Jus d'ananas		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

