

# Menus des écoles élémentaires et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 36

Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette	Taboulé (semoule Bio) estival			Concombre Bio vinaigrette au fromage blanc & dés de mimolette
Betteraves Bio vinaigrette au vinaigre de framboise	Lentilles Bio vinaigrette à l'ail			Salade verte vinaigrette & dés de mimolette
Bolognaise de boeuf VBF	Rôti de dinde VFR sauce échalote	Beignet de calamars à la romaine et mayonnaise	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à la lombarde	Pizza au fromage
Coquillettes Bio	Ratatouille	Blé pilaf	Brocolis Bio	
Emmental râpé Bio	Suisse sucré	Gouda Bio	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	
	Suisse fruité	St Paulin	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel	
Compote fraîche pomme Bio fraise		Ananas Bio	Banane Bio	Gâteau du chef au chocolat
& Sablé de Retz		Pomme Bio	Melon	& crème anglaise

Goûters

		Yaourt sucré		
		Barre cake marbrée		
		Jus d'orange		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 37

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette			<b>Repas américain</b>	Salade verte Bio vinaigrette & dès d'emmental
Macédoine de légumes sauce mayonnaise				Tomate Bio vinaigrette à l'huile d'olive & des d'emmental
Sauté de dinde Label Rouge sauce miel et épices	Pastasotto aux courgettes et fromages ail et fines herbes (coquillettes Bio)	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Nuggets de poulet pané VFR	Brandade de colin MSC
Carottes Bio persillées	Salade iceberg vinaigrette	Riz de Camargues IGP créole	Potatoes et ketchup	
Yaourt nature Bio et sucre	Brie	Fromage blanc Bio et sucre	Mimolette Bio	
Yaourt Bio vanille	St Nectaire AOP	Fromage blanc Bio et confiture	Edam Bio	
	Prune Bio	Banane Bio	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pomme Bio
	Pomme Bio	Raisins		& Sablé de Retz

Goûters

		Carré frais		
		Baguette		
		Compote pomme fraise		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 38

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge bio râpé vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette		
Céleri Bio râpé sauce façon rémoulade		Concombre Bio vinaigrette au fromage blanc		
Emincé de cuisse poulet Label Rouge sauce façon couscous	Morceaux de colin d'Alaska MSC au four	Rôti de boeuf (régional) et ketchup	Tortillas de pommes de terre, épinards, emmental Bio	Sauté de porc VFR sauce arrabiata (tomate, basilic)
Semoule Bio	Ratatouille & Pommes de terre vapeur	Lentilles de Mondreville (régional) HVE		Sauté de poulet VFR sauce arrabiata
Yaourt aromatisé	Cantal AOP		Brie Bio de la ferme de la Tremblaye	Yaourt nature Bio et confiture
Yaourt nature et sucre	Mimolette Bio		Tomme grise	Yaourt nature Bio et sucre
	Pastèque	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Prune Bio	Cake à la fleur d'oranger du chef
	Poire Bio	Crème dessert vanille	Ananas Bio	& chantilly

Goûters

		Lait nature bio		
		Carré fraise		
		Pomme		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 39

Semaine 22 au 26 Septembre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons Pâté de volaille et cornichons		Pommes de terre vinaigrette à l'échalote & dés d'emmental Maïs vinaigrette aux oignons rouges & dés d'emmental	<b>Repas italien</b>
Sauté de dinde Label Rouge sauce champignons	Filet de saumon MSC sauce aurore	Haut de cuisse de poulet rôti VFR	Boulette au boeuf Bio VBF sauce provençale	Lasagnes de légumes à la provençale du chef
Frites	Haricots plats à l'huile d'olive	Petits pois Bio	Carottes Bio et navets persillés	Salade verte vinaigrette
Camembert Bio	Yaourt aromatisé	Saint môret Bio		Edam Bio
Bûchette lait mélangé	Suisse sucré	St Nectaire AOP		Gouda Bio
Raisins		Compote pomme fraise	Banane Bio	Panna cotta du chef
Pomme Bio		Compote pomme Bio	Prune Bio	Au coulis de fruits rouges

Goûters

		Lait nature bio & grenadine		
		Baguette & beurre		
		Prune		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 40

Semaine du 29 Septembre 03 Octobre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Celeri Bio râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	<b>Repas de l'Automne</b>	Tarte fine au chèvre et butternut du chef
		Salade verte Bio vinaigrette aux agrumes		
Chili sin carne	Rôti de dinde VFR sauce bercy	Jambon blanc issu de porc Label Rouge et ketchup	Aiguillettes de poulet VFR sauce chasseur (échalote champignon)	Poisson frais du jour sauce nantua
Riz de Camargues IGP créole	Haricots verts Bio persillés	Jambon de dinde VFR et ketchup	Purée de pommes de terre et potimarron	Petits Pois Bio
Tomme noire IGP	Yaourt nature Bio au lait entier Quart de lait et coulis de mangue	Coquillettes Bio	Munster AOP	Yaourt nature Bio et sucre
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature Bio au lait entier Quart de lait et sucre	Emmental râpé bio	Emmental	Yaourt nature Bio et miel
Pomme Bio	Prune Bio	Eclair au chocolat	Compote fraîche pomme Bio cannelle	
Ananas Bio	Poire Bio	Eclair vanille	& Sablé de Retz	

Goûters

		Yaourt sucré		
		Baguette & chocolat		
		Compote pomme coing		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 41

Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc Bio râpé vinaigrette au miel			Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette et des de mimolette	
Carottes Bio râpées vinaigrette au citron			Lentilles Bio vinaigrette à l'huile d'olive & des de mimolette	
Filet de colin d'Aslaka MSC sauce tajine	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce façon paëlla	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Sauté de porc VFR sauce charcutière (cornichons & moutarde)	Gratin de coquillettes Bio et chou fleur béchamel fromagère
Semoule Bio et légumes tajine	Riz Bio pilaf jaune	Frites friteuse	Sauté de dinde VFR sauce charcutière	
	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre	Gouda Bio	Carottes Bio à l'étuvée	Yaourt Bio vanille
	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et confiture	Camembert Bio		Yaourt Bio sucré
Flan vanille	Poire Bio	Gaufre de Liège	Compote pomme Bio	Raisin
Flan chocolat	Prune Bio	Rocher coco	Compote pomme banane	Banane BIO

Gôûters

		Suisse fruité		
		Brioche		
		Jus d'orange		

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 42

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette		Potage de potiron	<b>REPAS DU PORTUGAL</b>	
Maïs vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Potage Dubarry Bio (chou-fleur)		
Rôti de porc VFR sauce crème	Bolognaise de boeuf VFR	Poisson blanc meunière MSC et citron (COLIN)	Feijoada (plat portugais à base chorizo, saucisse fumée, haricots rouges, carotte et sauce tomatée)	Omelette Bio au fromage du chef
Rôti de dinde VFR sauce crème			<i>Feijoada végétarienne (haricots rouges, carottes, oignon, ail, concentré de tomate)</i>	
Brocolis Bio	Macaronis Bio	Petits pois Bio	Riz de Camargue IGP pilaf	Carottes Bio à l'étuvée
Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Carré ligueil	Emmental râpé Bio	Buchette lait mélange	Yaourt nature Bio et confiture
Yaourt aromatisé	Saint môret Bio		Coulommiers	Yaourt nature Bio et sucre
	Poire Bio	Banane Bio	Flan patissier façon pasteis de nata du chef	Donuts
	Prune Bio	Ananas Bio		Beignet chocolat noisette

côtés

		Lait nature Bio		
		Pain au lait & chocolat		

Gc

Compote pomme fraise

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 43

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes Bio, maïs, dés de mimolette vinaigrette			Potage poireaux pommes de terre	
Taboulé (semoule Bio) estival & dés de mimolette			Potage de carottes bio	
Boulette de boeuf BIO sauce à l'indienne	Rôti de dinde VFR sauce aux oignons	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce au lait de coco	Pennes HVE (Blé / Pois chiches) sauce crème et emmental	Burger (pain burger, steak haché de boeuf VBF, ketchup, fromage fondu en tranche)
Epinards Bio béchamel	Petits pois Bio	Boulghour	Salade iceberg vinaigrette	Frites
	Camembert Bio	Mimolette Bio	Suisse fruité	Yaourt Bio vanille
	Brie	Edam Bio	Suisse sucré	Yaourt nature Bio et sucre
Pomme Bio	Compote fraîche pommes Bio vanille	Raisin		Gâteau du chef au yaourt
Poire Bio	& Sablé de Retz	Banane Bio		& Chantilly

Goûters

Suisse sucré	Lait nature BIO	Fromage blanc & sucre	Lait nature bio	Flan chocolat
Barre bretonne	Pain au lait & confiture	Baguette & beurre	Céréales boules miel	Quatre quart
Compote pomme banane	Pomme	Jus d'ananas	Banane Bio	Poire

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs Sèvres

## Semaine 44

Semaine du 27 au 31 Octobre 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette		Velouté de butternut	Beignet de chou fleur	
Céleri Bio râpé sauce façon rémoulade		Potage Bio façon cultivateur (céleri, chou, carotte, poireau)	Beignet de brocolis	
Filet de colin d'Akaska MSC sauce à l'orange	Aiguillettes de poulet VFR sauce napolitaine	Hachis parmentier à la purée de potiron VBF	Bolognaise de lentilles Bio	Poisson frais du jour sauce Bercy
Riz Bio	Brocolis Bio	Salade verte vinaigrette	Coquillettes Bio	Haricots verts Bio persillés
Suisse sucré	St Paulin	Yaourt nature Bio et sucre	Emmental râpé Bio	Carré ligueil
Suisse fruité	Pont l'evêque AOP	Yaourt nature Bio et miel		Buchette de lait mélangé
	Pomme Bio		Banane Bio	Eclair au chocolat
	Ananas Bio		Pomme Bio	Eclair vanille

Goûters

Crème dessert chocolat	Fromage blanc & sucre	Lait nature BIO	Lait nature bio	Suisse sucré
Barre bretonne	Baguette & beurre	Pain au lait & confiture	Gaillardise chocolat (Gâteau fourré chocolat)	Brioche
Pomme	Jus d'ananas	Compote pomme banane	Poire	Compote pomme cassis

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

