

Menus des écoles 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	
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			
Compote fraîche pomme Bio fraise				Ananas Bio		Banane Bio		Gâteau du chef au chocolat	
& Sablé de Retz								& 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



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAB
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette						Repas américain		Salade verte Bio vinaigrette & dès 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				
		Prune Bio		Banane Bio		Beignet chocolat noisette		Compote fraîche pomme Bio		
								& 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge bio râpé vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette		
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	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye	Yaourt nature Bio et confiture
	Pastèque		Prune Bio	Cake à la fleur d'oranger du chef
				& 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	Repas italien
Sauté de dinde Label Rouge sauce champignons Frites Camembert Bio Raisins	Filet de saumon MSC sauce aurore Haricots plats à l'huile d'olive Yaourt aromatisé	Haut de cuisse de poulet rôti VFR Petits pois Bio Saint môret Bio Compote pomme fraise	Boulette au boeuf Bio VBF sauce provençale Carottes Bio et navets persillés Banane Bio	Lasagnes de légumes à la provençale du chef Salade verte vinaigrette Edam Bio Panna cotta du chef 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

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				Celeri Bio râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette		Repas de l'Automne		Tarte fine au chèvre et butternut du chef	
Chili sin carne		Rôti de dinde VFR sauce bery		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	
Pomme Bio		Prune Bio		Emmental râpé bio		Compote fraîche pomme Bio cannelle			
				Eclair au chocolat		& 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Chou blanc Bio râpé vinaigrette au miel			Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette et 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
Flan vanille	Poire Bio	Gaufre de Liège	Compote pomme Bio	Raisin

Goûters

		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	SABAT				
REPAS DU PORTUGAL									
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette		Potage de potiron							
Rôti de porc VFR sauce crème		Bolognaise de bœuf 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						Feijoada végétarienne (haricots rouges, carottes, oignon, ail, concentré de tomate)			
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	
		Poire Bio		Banane Bio		Flan patissier façon pasteis de nata du chef		Donuts	

Goûters

		Lait nature Bio		
		Pain au lait & chocolat		
		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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes Bio, maïs, dés de mimolette vinaigrette			Potage poireaux pommes de terre	
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
Pomme Bio	Camembert Bio	Mimolette Bio	Suisse fruité	Yaourt Bio vanille
	Compote fraîche pommes Bio vanille	Raisin		Gâteau du chef au yaourt
	& Sablé de Retz			& 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette		Velouté de butternut	Beignet de chou fleur	
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
	Pomme Bio		Banane Bio	Eclair au chocolat

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

