

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 02

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fusilli Bio, dés de mimolette vinaigrette persillée Pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette persillée		Carottes Bio râpées vinaigrette & dés d'emmental Salade verte Bio vinaigrette & dés d'emmental		Epiphanie
Filet de lieu noir MSC sauce aux épices	Tortellini ricotta épinard Bio sauce napolitaine	Jambon blanc issu de porc Label Rouge Jambon de dinde VFR	Sauté de boeuf VFR sauce barbecue	Rôti de dinde VFR sauce façon blanquette
Petits pois Bio au jus	Salade iceberg vinaigrette	Lentilles de Mondreville HVE	Frites & ketchup	Riz Bio
	Tomme blanche Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) Yaourt coco de la ferme de Sigy (77)	Pont l'Eveque AOP Camembert Bio
Ananas Bio	Crème dessert choco	Compote pomme Bio	Kiwi Bio	Galette des Rois
Pomme Bio	Crème dessert vanille	Compote pomme banane	Banane Bio	

Goûters

	Yaourt aromatisé	
	Pompon	
	Clémentine	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 03

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc Bio râpé vinaigrette au sésame	Mais vinaigrette aux dés de tomate & dés d'emmental			Cake du chef au maroilles AOP (130mg de calcium à la portion)
Betteraves Bio vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette & dés d'emmental			
Sauté de boeuf VFR sauce tomate	Sauté de dinde Label Rouge sauce paprika	Rôti de porc Label Rouge sauce charcutière (concentré de tomate, oignon, cornichons, moutarde)	Tarte au fromage du chef	Poisson frais du jour sauce curry
Coquillettes Bio	Carottes Bio	Rôti de dinde VFR sauce charcutière		Mélange d'épinards Bio et pommes de terre béchamel
Emmental râpé Bio		Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	
		Tomme noire IGP	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de myrtille	
		Brie	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	
Compote fraîche pomme Bio mangue & sablé de Retz	Mousse au chocolat au lait	Poire Bio	Clémentine	Banane Bio
	Mousse citron	Pomme Bio	Banane Bio	Kiwi Bio

Goûters

		Suisse sucré		
		Brioche		
		Jus d'ananas		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 04

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Carottes Bio râpées vinaigrette aux agrumes & dés d'emmental	Bio			Tartinade betteraves Bio et fromage frais et toast	Bio	Repas d'hiver	
		Chou rouge râpé Bio vinaigrette & dés d'emmental	Bio			Potage de poireaux pommes de terre & emmental Bio	Bio		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma	Label de qualité	Boulettes de lentilles sauce aux oignons	Recette végétarienne	Aiguillettes de poulet VFR sauce blackwell (curry doux, oignon, cornichons, paprika, chou-fleur, estragon)	Viande Origine France	Sauté de boeuf VFR sauce façon bourguignon	Viande Origine France	Jambon blanc Label Rouge ou Jambon de dinde VFR	Label de qualité
Semoule Bio	Bio	Coquillettes Bio	Bio	Riz de Camargue IGP créole	Label de qualité	Purée de pommes de terre et céleri		Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	
Suisse sucré				Bûchette lait mélangé				Yaourt Bio vanille	Bio
Suisse fruité				St Nectaire AOP	Label de qualité			Yaourt bio sucré	Bio
Pomme Bio	Bio	Compote pomme Bio	Bio	Orange Bio	Bio	Clémentine		Pavé Bâlois du chef (Brownie Suisse)	Préparation du chef
Ananas Bio	Bio	Compote pomme fraise		Poire Bio	Bio	Banane Bio	Bio		

Goûters

		Lait nature bio		
		Barre cake marbré		
		Compote pomme		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 05

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de potimarron	Maïs, dés de mimolette vinaigrette	Repas sucré / salé	Salade de riz Bio aux oeufs vinaigrette & dés d'emmental
	Potage de carottes bio	Salade iceberg vinaigrette aux xeres & dés de mimolette		Taboulé d'hiver (Semoule Bio) & dés d'emmental
Filet de lieu noir MSC sauce cumin	Pastachiches HVE sauce arrabiata	Rôti de boeuf VBF	Sauté de poulet Bio sauce aux pruneaux	Rôti de dinde VFR sauce brune
Riz de Camargue IGP créole	Pâtes de blé / pois chiches HVE sauce tomatée au basilic	Purée de pomme de terre	Semoule Bio	Carottes Bio
Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et crème de marron	
Coulommiers	Suisse fruité		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et confiture	
Poire Bio		Banane Bio	Tarte du chef à la patate douce et caramel	Clémentine
Clémentine		Kiwi Bio		Pomme Bio

Goûters

		Carré frais		
		Baguette		
		Jus de raisin		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux



Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 06

Semaine du 02 au 06 Février 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves Bio vinaigrette & dès d'emmental				Carottes Bio râpées vinaigrette à l'huile d'olive				Crêpe party !	
Haricots verts Bio vinaigrette cocktail & dès d'emmental				Chou rouge Bio râpé vinaigrette				Salade verte vinaigrette caesar	
Egrainé végétal de pois Bio sauce napolitaine	 	Haut de cuisse de poulet VFR		Colin meunière MSC et citron		Rôti de boeuf VBF & mayonnaise		Galette Saucisse Porc CE2	
Fusilli Bio		Semoule Bio et légumes tajine		Lentilles Bio au jus		Beignet de brocolis		Pommes de terre cubes rissolées & ketchup	
		Tomme blanche		Yaourt aromatisé		Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)		Emmental râpé Bio	
		Gouda Bio		Fromage blanc Bio et sucre		Carré ligueil			
Ananas Bio		Kiwi Bio				Mousse au chocolat au lait		Crêpe sucrée et chantilly	
Clémentine		Orange Bio				Liégeois chocolat			

Goûters

		Lait bio & chocolat		
		Quatre quart		
		Compote pomme framboise		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 07

Semaine du 09 au 13 Février 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé vinaigrette	Chou blanc Bio râpé vinaigrette au curry	Velouté de butternut		
Endives vinaigrettes	Pomelos et sucre	Potage Essaü (lentilles BIO)		
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Aiguillettes de poulet VFR sauce espagnol	Pizza au fromage du chef	Sauté de boeuf Bio sauce façon Goulash	Poisson frais du jour sauce citron
Jambon de dinde VFR				
Fusilli Bio & emmental bio râpé	Riz Bio pilaf jaune	Salade verte vinaigrette	Haricots verts Bio persillés	Petits pois Bio au jus
	Suisse fruité	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot	Pont l'Evêque AOP
	Suisse sucré	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel	Fromage blanc Bio et sucre	Carré Liqueil
Compote pomme BIO			Gâteau du chef au chocolat & crème anglaise	Ananas Bio
Compote pomme banane bio				Orange Bio

Goûters

	Gouda	
	Baguette	
	Clémentine	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux





















Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 08

Semaine du 16 au 20 Février 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Potage de potimarron BIO & emmental bio râpé		Mardi gras						Carottes Bio râpées vinaigrette	
Potage brocolis fromage fondu & emmental bio râpé								Radis beurre	
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	 	Sauté de boeuf VBF sauce brune		Rôti de dinde VFR sauce au jus		Morceaux de colin d'Alaska MSC façon carbonara	 	Cordon bleu de dinde VFR	
Semoule Bio									
		Frites (fraîches)		Gratin de potiron béchamel		Conchiglie Bio CQFD (Nouveauté Pâtes Bio et local)		Haricots verts Bio persillés	
		Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95)		St Nectaire AOP		Brie			
Clémentine		Beignet chocolat noisette		Petit moulé ail et fines herbes		Coulommiers		Riz au lait	
Pomme Bio		Beignet framboise		Compote fraîche de pommes Bio vanille & sablé de retz	 	Kiwi Bio			
						Orange Bio		Semoule au lait	

Goûters

		Suisse sucré	
		Barre bretonne	
		Poire	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux









Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 09

Semaine du 23 au 27 Février 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mini farfalles vinaigrette cocktail Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc			Potage Dubarry & emmental râpé Bio Potage de carottes bio & emmental râpé Bio	Repas d'Asie
Aiguillettes de poulet VFR sauce miel		Jambon blanc de porc label rouge Jambon de dinde VFR		Gratin de pommes de terre aux trois fromages Salade verte vinaigrette
Brocolis Bio		Chou à choucroute et pommes de terre		Rôti de boeuf VFR sauce aux épices Epinards Bio béchamel
		Mimolette Bio		Tomme noire IGP
		Camembert Bio		Carré ligueil
Crème dessert vanille		Compote fraîche pomme Bio & petit beurre		Banane Bio
Crème dessert praliné				Pomme bio

Goûters

Yaourt sucré	Suisse fruité	Lait nature Bio	Flan nappé caramel	Lait nature bio
Pain au lait & chocolat	Barre bretonne	Brioche & confiture	Galette Bretonne	Céréales pétales chocolat
Jus de pomme	Clémentine	Compote pomme coing	Jus d'orange	Poire

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux



















Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 10



Semaine du 02 au 06 Mars 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette 		Potage de légumes verts		Fête du citron de Menton
Céleri râpé façon rémoulade		Potage Dubarry Bio 		
Sauté de boeuf VFR sauce au Raz El Hanout 	Filet de lieu noir MSC-sauce italienne	Rôti de dinde VFR sauce mode 	Lasagnes aux épinards et féta AOP 	Emincé de cuisse de poulet rôti Label Rouge sauce citron 
Semoule Bio et légumes couscous 	Riz IGP de Camargue pilaf	Gratin de chou fleur Bio béchamel 	Salade iceberg vinaigrette balsamique 	Blé pilaf
Suisse sucré	Edam Bio 	Emmental râpé Bio 	Yaourt Bio vanille 	Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy (77) 
Suisse fruité	Gouda Bio 		Yaourt nature Bio et sucre 	Yaourt aromatisé
	Clémentines	Donuts	Orange Bio 	
	Pomelos et sucre	Beignet pomme	Kiwi Bio 	Quatre quart du chef au citron & chantilly 

Goûters

Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Lait nature bio 	Fromage blanc sucré	Chanteneige
Pain au lait & confiture	Barre cake marbré	Baguette & chocolat	Brioche	Baguette
Compote pomme passion	Jus d'orange	Banane bio 	Jus d'ananas	Pomme

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux