

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

Semaine 02

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fusilli Bio, dés de mimolette vinaigrette persillée		Carottes Bio râpées 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
Petits pois Bio au jus		Salade iceberg vinaigrette	 	Jambon de dinde VFR
		Tomme blanche	Lentilles de Mondreville HVE	Frites & ketchup
Ananas Bio		Crème dessert choco	Compote pomme Bio	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)
				Kiwi Bio
				
				Galette des Rois
				 

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc Bio râpé vinaigrette au sésame	 Mais vinaigrette aux dés de tomate & dès 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
Coquillettes Bio		Carottes Bio	 Semoule Bio	 Salade verte vinaigrette
Emmental râpé Bio			 Tomme noire IGP	 Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de myrtille
Compote fraîche pomme Bio mangue & sablé de Retz	 	Mousse au chocolat au lait	 Poire Bio	 Clémentine
				 Banane Bio

Gouters

		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

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

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

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
Filet de lieu noir MSC sauce cumin		Pastachiches HVE sauce arrabiata <i>Pâtes de blé / pois chiches HVE sauce tomatée au basilic</i>	 	Rôti de boeuf VBF Rôti de dinde VFR sauce brune	
Riz de Camargue IGP créole			Purée de pomme de terre	Sauté de poulet Bio sauce aux pruneaux Semoule Bio	
Cantal AOP		Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et crème de marron	
Poire Bio			Banane Bio	Tarte du chef à la patate douce et caramel	Clémentine

		Carré frais		
Goûters		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

Week 06

Week of February 02 to February 06, 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette & dès d'emmental		Carottes Bio râpées vinaigrette à l'huile d'olive		Crêpe party !
Egrainé végétal de pois Bio sauce napolitaine	 	Haut de cuisse de poulet VFR		Salade verte vinaigrette caesar
Fusilli Bio		Semoule Bio et légumes tajine		Galette Saucisse Porc CE2
Ananas Bio		Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Galette blanc de dinde VFR
			Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Pommes de terre cubes rissolées & ketchup
			Mousse au chocolat au lait	Emmental râpé Bio
				Crêpe sucrée et chantilly

Goûters

		Lait bio & chocolat		
		Quatre quart		
		Compote pomme framboise		

Legend:

 Product biologique

 Recette végétarienne

 Viande Origine France

 Label de qualité

 Préparation du chef

 Product 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	Bio	Velouté de butternut	
Jambon blanc issu de porc Label Rouge <i>Jambon de dinde VFR</i>	Aiguillettes de poulet VFR sauce espagnol	France	Pizza au fromage du chef	<i>Poisson frais du jour sauce citron</i>
Fusilli Bio & emmental bio râpé	Riz Bio pilaf jaune	Bio	Salade verte vinaigrette	Haricots verts Bio persillés
Compote pomme BIO	Suisse fruité		Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot
				Gâteau du chef au chocolat & crème anglaise
				Ananas 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

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

Gouters

		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

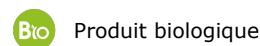
Semaine 09

Semaine du 23 au 27 Février 2026

Cuisine centrale de Dreux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
	Mini farfalles vinaigrette cocktail			Potage Dubarry & emmmental râpé Bio		Repas d'Asie	
	Aiguillettes de poulet VFR sauce miel		Jambon blanc de porc label rouge	Gratin de pommes de terre aux trois fromages		Rôti de boeuf VFR sauce aux épices	
	Brocolis Bio		Jambon de dinde VFR Chou à choucroute et pommes de terre	Salade verte vinaigrette		Epinards Bio béchamel	
	Crème dessert vanille		Mimolette Bio		Suisse fruité	Tomme noire IGP	
		Compote fraîche pomme Bio & petit beurre			Kiwi Bio		Banane Bio
						Cake du chef à la noix de coco & chantilly	
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



Préparation du chef



Recette végétarienne



Produit locaux



Viande Origine France



Label de qualité

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

Semaine 10

Semaine du 02 au 06 Mars 2026

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette 		Potage de légumes verts		Fête du citron de Menton
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) 
	Clémentines	Donuts	Orange 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