

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

Semaine 11

Semaine du 09 au 13 Mars 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu conçu par les enfants de Gévelot <i>Boisson : Eau gazeuse & grenadine</i>		Céleri râpé BIO vinaigrette au fromage blanc & dés d'emmental Salade verte BIO vinaigrette au balsamique & dés d'emmental		
Bolognaise de boeuf VBF	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce à la moutarde à l'ancienne	Cordon bleu de dinde VFR	Sauté de boeuf Bio sauce tex mex VBF	Gratin de lentilles Bio à la patate douce
Spaghettis Bio	Riz de camargue IGP créole	Chou fleur Bio béchamel	Rosti de pommes de terre	Salade verte vinaigrette
Comté AOP	Suisse sucré		Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Coulommiers
Petit Moulé ail & fines herbes	Suisse fruité		Yaourt nature Pur Perche (61) et raisins secs	Saint Paulin
Gâteau du chef façon Forêt Noire	Kiwi Bio	Beignet choco noisette	Ananas bio	Mandarine
	Pomme Bio	Beignet pomme	Banane Bio	Orange Bio

Goûters

		Lait nature Bio	
		Baguette & confiture	
		Pomme VER*	

*Verger éco-responsable

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 12

Semaine du 16 au 20 Mars 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes verts	Taboulé (semoule Bio) estival & dés d'emmental	Radis roses et beurre		
Potage épinards vache qui rit bio	Mélange de fusilli Bio et cornichon vinaigrette persillée & dés d'emmental	Céleri Bio râpé sauce façon rémoulade		
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Emincé de dinde Label Rouge sauce romarin	Rôti de boeuf VBF mayonnaise	Saucisse de porc CE2 VFR	Poisson frais du jour sauce milanaise
Salade verte vinaigrette	Brocolis Bio	Frites fraîches locales	Saucisse végétale (façon chipo)	
Yaourt nature Bio et sucre			Carottes BIO	Pennes Bio
Yaourt nature Bio et miel			Yaourt vanille Bio	Pont l'Eveque AOP
	Orange Bio	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Yaourt Bio sucré	Carré ligueil
	Kiwi Bio	Crème dessert praliné	Gâteau du chef pomme cannelle & chantilly	Banane Bio
				Pomme Bio

Goûters

		Suisse sucré		
		Barre bretonne		
		Jus multifruits		

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 13

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc Bio râpé vinaigrette aux pommes			<i>Repas du Moyen-Orient</i>
	Salade verte BIO, croûtons natures vinaigrette			
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce normande	Jambon blanc issu de porc Label Rouge et ketchup	Boulettes de boeuf VBF sauce façon bourguignon	Omelette du chef au fromage	Emincé de cuisse de poulet label rouge sauce façon kebab
	<i>Jambon de dinde VFR et ketchup</i>			
Petits pois Bio	Coquillettes Bio	Pommes de terre vapeur	Haricots verts Bio persillés	Mélange de riz Bio aux petits légumes
Gouda Bio	Emmental Bio râpé	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et confiture de fraise	Suisse fruité
Brie		Petit moulé nature	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre	Suisse sucré
Poire Bio	Compote fraîche pomme Bio	Ananas Bio	Banane Bio	Gâteau du chef au miel & chantilly
Clémentines		Poire BIO	Clémentine	

Goûters

		Lait nature Bio	
		Baguette & chocolat	
		Compote pomme coing	

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 14

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Pâté de campagne issu de porc Label Rouge et cornichons				Pizza au fromage (du chef)		Chou rouge Bio râpé vinaigrette au xérès & dés de mimolette	
		<i>Tartinade carotte, chèvre et cumin</i>				Friand au fromage		Carottes Bio râpées vinaigrette & dés de mimolette	
Paella végétarienne au riz Bio (Petits Pois Pois Chiche Champignons)	 	Sauté de boeuf VBF sauce marengo (tomate & oignons)		Filet de saumon MSC sauce à l'aneth		Rôti de porc issu de porc Label Rouge sauce au miel et aux épices		Sauté de poulet Bio sauce tomate	
		Fusilli Bio CQFD (77)		Pommes de terre cubes rissolées		Rôti de dinde Label Rouge sauce miel & aux épices		Brocolis Bio	
Cantal AOP		Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Tomme blanche		Carottes Bio persillées			
Pont l'Evêque AOP		Yaourt nature Pur Perche & sucre		Saint Môret Bio				Cake du chef à la vanille & crème anglaise	
Mandarine				Compote fraîche de pommes Bio fraise		Pomme bio			
Pomme Bio						Kiwi bio		Un repas Arc-en-Ciel	

Goûters

		Fromage blanc aux fruits	
		Cake marbré	
		Banane Bio	

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 15

Semaine du 06 au 10 Avril 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis roses et beurre	Beignets de brocolis		
	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange	Beignets de chou fleur		
Férié	Sauté de boeuf VBF sauce façon couscous	Pastachiche (pâtes au pois chiche) HVE sauce crème et emmental	Saucisse de porc CE2	Sauté de dinde Label Rouge sauce Bercy (échalote)
	Semoule Bio		Saucisse végétale (façon chipo)	Riz Bio, asperges et parmesan façon risotto
			Purée de pommes de terre et carottes CE2	
			Tomme noire IGP	Yaourt nature Bio et sucre
			Edam Bio	Yaourt vanille Bio
	Flan nappé caramel	Poire Bio	Orange Bio	Fondant au chocolat du chef avec chantilly et vermicelles & Chocolat
	Flan choco	Pomme Bio	Banane Bio	

Goûters

		Carré frais		
		Baguette		
		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 16

Semaine du 13 au 17 Avril 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre vinaigrette au pesto Maïs vinaigrette aux dés de tomates	<i>la carotte à l'honneur !</i>		
Filet de limande MSC sauce aromates	Sauté de boeuf VBF sauce barbecue	Dos de colin d'Alaska MSC sauce crème	Tarte du chef aux lentilles HVE et ciboulette	Rôti de dinde Label Rouge sauce Napolitaine
Riz de camargue IGP pilaf	Epinards Bio béchamel	Mélange de pommes de terre et carottes	Salade verte vinaigrette	Frites friteuse
Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) et sucre Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) et confiture	Suisse fruité	Pont l'Eveque AOP
Cantal AOP			Yaourt vanille Bio	Saint Paulin
Ananas Bio	Pomelos		Banane Bio	Compote pomme fraise
Poire Bio	Pomme Bio	Cake du chef à la carotte & chantilly	Orange Bio	Compote pomme passion

Goûters

		Lait Bio & chocolat		
		Brioche		
		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 17 - C'est les vacances !

Semaine du 20 au 24 Avril 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Céleri Bio râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette		Carottes Bio râpées vinaigrette & des d'emmental		Concombre Bio vinaigrette & des d'emmental			
		Radis rose & beurre		Chou fleur bio vinaigrette & des d'emmental		Salade iceberg, croûtons et des d'emmental			
Curry de carottes et pois chiche		Rôti de boeuf VBF sce soubise (oignons)		Beignet de calamar à la romaine		Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce basquaise		<i>Poisson frais du jour sauce aux olives</i>	
Semoule Bio		Haricots lingot du Nord Label Rouge sauce tomate		Haricots verts Bio persillées		Riz Bio		Petits pois Bio	
St Nectaire AOP		Suisse fruité						Brie de Montereau de la ferme de Sigy (77)	
Coulommiers		Suisse sucré						Petit moulé nature	
Kiwi bio				Gâteau du chef aux pralines roses & chantilly		Compotes fraîche pommes Bio framboise		Pomme Bio	
Pomme Bio								Banane Bio	

Goûters

Lait Bio & chocolat	Emmental	Yaourt sucré	Lait nature Bio	Suisse fruité
Pain au lait	Baguette	Galettes bretonnes	Baguette & miel	Barre bretonne
Compote pomme fraise	Jus d'orange	Banane Bio	Poire	Jus multifruits

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 18 - C'est les vacances !

Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz Bio aux oeuf vinaigrette 	Taboulé (semoule Bio) estival & des d'emmental 	Menu : Finger Food		
Salade de pomme de terre vinaigrette	Lentilles vinaigrette à l'échalote & des d'emmental			
Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'estragon 	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce au curry 	Battonnet pané de mozzarella 	Lasagnes du chef au boeuf VBF 	
Carottes Bio 	Epinards Bio béchamel 	Potatoes et ketchup	Salade verte, croûtons nature vinaigrette à l'ail 	Férié
Yaourt nature Bio et sucre 		Mimolette bâtonnet	Suisse sucré	
Yaourt nature Bio et confiture 		Emmental bâtonnet	Suisse fruité	
	Pomme Bio 	Cake du chef à la noix de coco 	Kiwi bio 	
	Ananas Bio 	& chantilly	Banane Bio 	

Goûters

Gouda	Yaourt sucré	Lait nature bio	Flan nappé caramel	
Baguette	Barre marbré	Biscuit fourré chocolat	Baguette & beurre	
Compote	Jus de raisin	Pomme VER	Mandarine	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux