

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 : Grenadine</i> Bolognaise de boeuf VBF Spaghetti Bio Comté AOP Gâteau du chef façon Forêt Noire	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce à la moutarde à l'ancienne Riz de camargue IGP créole Suisse sucré Kiwi Bio	Céleri râpé BIO vinaigrette au fromage blanc & dès d'emmental Cordon bleu de dinde VFR Chou fleur Bio béchamel Beignet choco noisette	Sauté de boeuf Bio sauce tex mex VBF Rosti de pommes de terre Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre Ananas bio	Gratin de lentilles Bio à la patate douce Salade verte vinaigrette Coulommiers Mandarine

Gôûters

		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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes verts	Taboulé (semoule Bio) estival & dés d'emmental	Radis roses et beurre		
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 Saucisse végétale (façon chipo)	Poisson frais du jour sauce milanaise
Salade verte vinaigrette	Brocolis Bio	Frites fraîches locales	Carottes BIO	Pennes Bio
Yaourt nature Bio et sucre	Orange Bio	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Yaourt vanille Bio Gâteau du chef pomme cannelle & chantilly	Pont l'Eveque AOP Banane 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

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Chou blanc Bio râpé vinaigrette aux pommes						<i>Repas du Moyen-Orient</i>	
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	 
Petits pois Bio		<i>Jambon de dinde VFR et ketchup</i>		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	
Poire Bio		Compote fraîche pomme Bio		Ananas Bio		Banane Bio		Gâteau du chef au miel & chantilly	

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis roses et beurre	Beignets de brocolis		
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
	Flan nappé caramel	Poire Bio	Purée de pommes de terre et carottes CE2	Yaourt nature Bio et sucre
			Tomme noire IGP	Fondant au chocolat du chef avec chantilly et vermicelles & Chocolat
			Orange 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre vinaigrette au pesto	<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	Suisse fruité	Pont l'Eveque AOP
Ananas Bio	Pomelos	Cake du chef à la carotte & chantilly	Banane Bio	Compote pomme fraise

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 	
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) 
Kiwi bio 		Gâteau du chef aux pralines roses & chantilly 	Compotes fraîche pommes Bio framboise 	Pomme 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

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

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