

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

Semaine 19

Semaine du 04 au 08 Mai 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Hot-Dog Party		Concombre Bio vinaigrette	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux épices <small>(ail, oignon, concentré de tomate, mélange 4 épices (poivre, muscade, clou de girofle et gingembre))</small>	Pain hot-dog, Saucisse de strasbourg VFR & ketchup Pain hot-dog, Saucisse végétale & ketchup	Rôti de boeuf VBF Label Rouge sauce brune <small>(oignons)</small>	Céleri Bio râpé sauce façon rémoulade	
Riz Bio créole	Frites friteuses	Ratatouille et blé pilaf	Pastachiches HVE (Pâtes farine de pois chiche) sauce arrabiata <small>(ail, pulpe tomate, basilic, poivre blanc)</small>	Férié
Suisse fruité	Cheddar râpé	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Yaourt nature Bio et sucre	
Suisse sucré		Camembert Bio	Yaourt nature Bio et confiture	
Ananas Bio	Compote pomme Bio	Pomme Bio		
Orange Bio	Compote pomme fraise	Banane Bio		

Goûters

		Suisse fruité		
		Brioche		
		Compote pomme poire		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 20

Semaine du 11 au 15 Mai 2026



Cuisine centrale de Dreux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio) estival					
Pommes de terre vinaigrette					
Filet de limande MSC sauce lombarde		Gratin de gnocchis sarde à la provençale		Sauté de boeuf VFR Label Rouge sauce à la moutarde à l'ancienne	<i>Férié</i>
<small>(concentré de tomate, oignon, poivron, crème, estragon, épices paëlla)</small>					
Haricots verts Bio à l'échalote		Salade verte & vinaigrette	Petits pois Bio		
		Camembert Bio		Suisse sucré	
		Carré ligueil		Suisse fruité	
Crème dessert chocolat		Compote pomme Bio		Fraises et sucre	
Crème dessert vanille		Compote pomme banane			

Goûters

		Edam	
		Baguette	
		Jus d'orange	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 21

Semaine du 18 au 22 Mai 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre Bio vinaigrette ciboulette & dés d'emmental Carottes Bio râpées vinaigrette & dés d'emmental	Salade de perles de pâtes, poivrons et tomate vinaigrette Maïs vinaigrette aux dés de tomate	Salade verte Bio vinaigrette Betteraves Bio vinaigrette
Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Tortelloni Bio pomodora mozzarella sauce tomate	Poisson blanc meunière MSC et citron <i>Colin d'Alaska</i>	Sauté de boeuf VFR Label Rouge sauce aux oignons	Emincé de cuisse de poulet VFR Label Rouge sauce colombo
Semoule Bio	Salade verte & vinaigrette	Purée de pommes de terre	Courgettes Bio	Riz Bio créole
Edam Bio	Yaourt bio sucré			Yaourt nature Pur Perche (61) et coulis de mangue
Bûchette lait mélangé	Yaourt aromatisé			Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre
Melon	Orange Bio	Compote pomme coing	Flan chocolat	
Pomme Bio	Ananas Bio	Compote pomme Bio	Flan vanille	<i>Repas des Caraïbes</i>

Goûters

		Lait nature Bio		
		Barre cake marbré		
		Kiwi		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 22

Semaine du 25 au 29 Mai 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de pommes de terre, tomate et maïs vinaigrette au curry doux & des d'emmental	Pizza au fromage
			Salade de lentilles Bio et dès de tomates vinaigrette au curry doux & des d'emmental	Salade de fusilli Bio et tomate vinaigrette au basilic & dès de mimolette
Férié	Pastasotto aux courgettes et fromage ails et fines herbes (coquillettes Bio)	Nuggets de poulet & ketchup	Sauté de porc VFR Bleu Blanc Cœur sauce paprika	Sauté de boeuf VFR Label Rouge sauce échalotes
	Salade verte & vinaigrette	Boullgour	Sauté de dinde VFR Label Rouge sauce paprika	Chou fleur Bio
	Suisse sucré	Vache qui rit Bio	Carottes CE2 au curcuma	
	Suisse fruité	Cantal AOP		
	Beignet pomme	Pastèque	Tarte au flan cannelle vanille	Fraises & sucre
	Beignet abricot	Pomme Bio	Le bal des épices !	

Goûters

		Yaourt aromatisé		
		Baguette & confiture		
		Jus d'orange		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 23

Semaine du 01 au 05 Juin 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coeur de blé Bio vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette	<i>Repas de Normandie</i>		Tomate Bio vinaigrette au pesto
Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Carottes Bio râpées vinaigrette à la framboise			Haricots beurre vinaigrette
Boulettes au boeuf VFR Bio sauce indienne <small>(ail, tomate, oignon, curry doux, épice garam masala, huile d'olive)</small>	Chili sin carne	Filet de lieu noir MSC sauce normande <small>(crème, pomme cuite, champignon, échalotes)</small>	Jambon blanc VFR Label Rouge mayonnaise Jambon de dinde VFR mayonnaise	Rôti de dinde VFR Label Rouge sauce basquaise <small>(ail, concentré de tomate, légumes ratatouille, oignon)</small>
Epinards Bio béchamel	Riz IGP de Camargue	Coquillettes Bio	Taboulé (semoule Bio)	Brocolis & pommes de terre cubes rissolées
Suisse sucré		Pont l'Evêque AOP	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt aromatisé
Suisse fruité		Camembert Bio	Petit moulé nature	Yaourt bio sucré
	Flan vanille	Compote fraîche pomme Bio et palet pur beurre	Nectarine Bio	
	Flan chocolat		Banane Bio	

Gâteaux

		Suisse fruité		
		Gaillardise chocolat		
		Kiwi		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 24

Semaine du 08 au 12 Juin 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio vinaigrette caesar		Concombre Bio vinaigrette	Crêpe au fromage	<i>Repas mexicain !</i>
Melon		Salade verte Bio & vinaigrette	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette & des d'emmental	
Bolognaise de lentilles Bio 	Emincé de cuisse de poulet VFR Label Rouge sauce façon couscous	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange	Rôti de dinde VFR Label Rouge sauce soubise <i>(béchamel aux oignons)</i>	Wrap & garniture fajitas (égrené de boeuf VBF, maïs et sauce tomate aux épices mexicaines)
Fusilli Bio	Semoule Bio	Blé pilaf	Courgettes Bio	Potatoes
Suisse sucré	Tomme noire IGP	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et confiture		Emmental Bio râpé
Suisse fruité	Pont l'Eveque AOP	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre		
	Abricots Bio		Pêche Bio	Flan du chef & caramel
	Nectarine Bio		Banane Bio	

Goûters

		Lait nature Bio	
		Barre bretonne	
		Abricots	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 25

Semaine du 15 au 19 Juin 2026



Cuisine centrale de Dreux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
Salade de riz bio tomate et maïs vinaigrette & des d'emmental		Repas Bio	Taboulé (semoule Bio) estivale		Concombre Bio vinaigrette au fromage blanc & dès de mimolette			
Salade de lentilles Bio et dès de tomate vinaigrette & des d'emmental			Maïs, dès d'emmental vinaigrette		Tartinade betteraves Bio et fromage frais		Haricots verts Bio vinaigrette à l'ail & dès de mimolette	
Rôti de dinde VFR Label Rouge sauce diable <small>(ail, échalote, vinaigre, tabasco)</small>		Sauté de poulet VFR Bio sauce crème		Rôti de boeuf VBF Label Rouge sauce aux herbes de Provence		<i>Poisson frais du jour sauce citron</i>		
Epinards Bio béchamel		Conchiglies Bio CQFD (77)		Ratatouille			Petits pois Bio	
		Mimolette Bio		Suisse fruité	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre			
		Edam Bio		Suisse sucré	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture			
Abricots Bio		Nectarine Bio					Clafoutis du chef aux abricots	
Ananas Bio		Pomme Bio						

Gôûters

		St Môret bio			
		Baguette			
		Jus de pomme			

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 26

Semaine du 22 au 26 Juin 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate bio vinaigrette ciboulette			Salade de pommes de terre au cornichons vinaigrette
	Concombre Bio vinaigrette ciboulette			Mélange de coquillettes Bio et tomate vinaigrette
Sauté de boeuf VBF Label Rouge sauce tomate	Chipolata VFR Label Rouge grillée <i>Saucisse végétale (façon chipo)</i>	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce au miel	Parmentier à l'égréné végétal de pois Bio	Filet de limande MSC sauce lait de coco
Haricots verts Bio persillée	Courgettes sautées à la tomate et Blé pilaf	Riz IGP de Camargue pilaf	Salade verte vinaigrette au xérès	Carottes Bio
Gouda Bio	Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Tomme blanche	Vache qui rit Bio	Suisse fruité
Bûchette lait mélangé	Yaourt nature Pur Perche & sucre	Edam Bio	Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre
Beignet choconoisette		Pêche Bio	Compote fraîche de pommes Bio et groseille	
Beignet framboise	Repas estival	Abricots Bio		

Goûters

		Flan chocolat		
		Brioche		
		Jus d'ananas		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

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

Semaine 27

Semaine du 29 Juin au 03 Juillet 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé (semoule Bio) estivale	Tarte du chef à la mimolette	Concombre Bio vinaigrette	Pastèque
	Salade de coquillettes bio vinaigrette		Tomate Bio vinaigrette	Melon
Sauté de boeuf VBF Label Rouge sauce au poivre	Rôti de porc VFR Label Rouge sauce napolitaine (basilic, carottes, tomate, origan, oignons)	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare	Salade aux oeufs façon piémontaise	<i>Poisson frais sauce nantua</i> <small>(concentré de tomate et bisque de homard)</small>
Brocolis Bio	Ratatouille	Petits pois Bio	<small>(Pommes de terre, tomates, maïs, oeuf dur, mayonnaise, cornichon, échalote)</small>	Frites friteuses
Edam Bio	Suisse sucré			Yaourt vanille Bio
Carré ligueil	Suisse fruité			Yaourt nature Bio et sucre
Donuts		Abricots Bio	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	
Beignet abricot		Banane Bio	Crème dessert vanille	<i>Repas des vacanciers</i>

Goûters

	Lait nature Bio		
	Baguette & confiture		
	Compote pomme		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux