

Menus des écoles maternelles 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>	Pastachiches HVE (Pâtes farine de pois chiche) sauce arrabiata <small>(ail, pulpe tomate, basilic, poivre blanc)</small>	
Riz Bio créole	Frites friteuses	Ratatouille et blé pilaf		Férié
Suisse fruité	Cheddar râpé	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Yaourt nature Bio et sucre	
Ananas Bio	Compote pomme Bio	Pomme 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 maternelles 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				
	Filet de limande MSC sauce lombarde <small>(concentré de tomate, oignon, poivron, crème, estragon, épices paëlla)</small>	Gratin de gnocchis sarde à la provençale	Sauté de boeuf VFR Label Rouge sauce à la moutarde à l'ancienne	<i>Férié</i>	
	Haricots verts Bio à l'échalote	Salade verte & vinaigrette	Petits pois Bio		
		Camembert Bio	Suisse sucré		
	Crème dessert chocolat	Compote pomme Bio	Fraises et sucre		

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 maternelles et accueils de loisirs de la ville de Sèvres

Semaine 21

Semaine du 18 au 22 Mai 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Concombre Bio vinaigrette ciboulette & dés d'emmental	Salade de perles de pâtes, poivrons et tomate vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette
Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Tortelloni Bio pomodore 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
Melon	Orange Bio	Compote pomme coing	Flan chocolat	<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 maternelles 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
Férié	Pastasotto aux courgettes et fromage ails et fines herbes (coquillettes Bio) Salade verte & vinaigrette	Nuggets de poulet & ketchup Boulgour	Sauté de porc VFR Bleu Blanc Cœur sauce paprika Sauté de dinde VFR Label Rouge sauce paprika Carottes CE2 au curcuma	Sauté de boeuf VFR Label Rouge sauce échalotes Chou fleur Bio
	Suisse sucré	Vache qui rit Bio		
	Beignet pomme	Pastèque	Tarte au flan cannelle vanille <i>Le bal des épices !</i>	Fraises & sucre

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 maternelles 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
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 <i>Jambon de dinde VFR mayonnaise</i>	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	Flan vanille	Pont l'Evêque AOP	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt aromatisé
		Compote fraîche pomme Bio et palet pur beurre 	Nectarine Bio	

Goûters

		Suisse fruité		
		Gaillardise chocolat		
		Kiwi		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Menus des écoles maternelles 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>
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 (égréné 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
	Abricots Bio		Pêche Bio	Flan du chef & caramel

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 maternelles 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	VENREDI
Salade de riz bio tomate et maïs vinaigrette & des d'emmental	<i>Repas Bio</i>	Taboulé (semoule Bio) estivale	Melon	Concombre Bio vinaigrette au fromage blanc & dès de mimolette
Rôti de dinde VFR Label Rouge sauce diable <i>(ail, échalote, vinaigre, tabasco)</i>	Sauté de poulet VFR Bio sauce crème	Rôti de boeuf VBF Label Rouge sauce aux herbes de Provence	Tortillas de pommes de terre	<i>Poisson frais du jour sauce citron</i>
Epinards Bio béchamel	Conchiglies Bio CQFD (77)	Ratatouille	Salade verte vinaigrette	Petits pois Bio
Abricots Bio	Mimolette Bio	Suisse fruité	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Clafoutis du chef aux abricots

Gâteaux

		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 maternelles 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
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
Beignet choconoisette	<i>Repas estival</i>	Pêche Bio	Compote fraîche de pommes Bio et groseille 	

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 maternelles 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
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> (concentré de tomate et bisque de homard)	
Brocolis Bio	Rôti de dinde VFR Label Rouge sauce napolitaine	Petits pois Bio	(Pommes de terre, tomates, maïs, oeuf dur, mayonnaise, cornichon, échalote)	Frites friteuses	
Edam Bio	Ratatouille			Yaourt vanille Bio	
Donuts	Suisse sucré		Abricots Bio	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	<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