

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

Semaine 28

Semaine 06 au 10 Juillet 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Taboulé (semoule Bio) estival & dés d'emmental	Tomate Bio vinaigrette à l'ail	
Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes de Provence	Bolognaise de boeuf VFR	Rôti de porc LR sauce au jus	Sauté de poulet Label Rouge sauce façon paëlla	Tarte du chef au fromage
Ratatouille	Coquillettes Bio	Rôti de dinde Label Rouge sauce au jus	Riz Bio pilaf jaune	Salade iceberg vinaigrette
Gouda Bio	Suisse fruité	Haricots verts Bio		Yaourt Bio sucré
Gâteau du chef au yaourt	Nectarine Bio	Compote fraîche pomme Bio mangue	Crème dessert vanille	Melon
& chantilly				

Goûters

Yaourt bio sucré	Lait nature Bio	Fromage blanc aux fruits	Lait nature Bio	Vache qui rit bio
Pain au lait	Baguette & confiture	Brioche	Carré fraise	Baguette
Pêche	Compote pomme poire	Jus d'orange	Banane Bio	Compote pomme pêche

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 29

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de coquillettes Bio, tomate et maïs vinaigrette & dés de mimolette	Canada
		Filet de colin meunière MSC et citron	Rôti de dinde Label Rouge sauce aux oignons	Sauté de porc BBC sauce façon poutine
		Carottes Bio	Brocolis Bio	Sauté de dinde LR sauce façon poutine
		Bûchette lait mélangé		Frites friteuse et cheddar râpé
		Donuts	Pêche Bio	Yaourt Bio sucré
				Gâteau du chef au sirop d'érable
				& chantilly

Goûters

	Lait nature Bio & chocolat	Yaourt sucré	Flan chocolat
	Brioche	Carré cacao	Moelleux nature
	Nectarine	Jus multifruit	Abricot

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 30

Semaine du 20 au 24 Juillet 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Tomate Bio vinaigrette au pesto & dés de mimolette		Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards				Salade verte Bio vinaigrette et croutons natures & dés d'emmental	
Sauté de boeuf LR sauce italienne		Saumon MSC façon carbonara		Nuggets de poulet pané et ketchup		Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) et ketchup		Filet de limande MSC sauce citron	
Riz Bio créole		Fusilli Bio		Petits pois Bio		Courgettes Bio & boulgour		Semoule Bio	
Camembert Bio				Fromage blanc Bio et confiture de fraise		Suisse fruité			
Melon		Ile flottante (blanc d'oeuf caramélisé et crème anglaise)				Abricot Bio		Compote fraîche pomme Bio	

Goûters

Yaourt aromatisé	Lait nature Bio	Yaourt bio sucré	Lait nature Bio	Flan vanille
Quatre quart	Baguette & barre chocolat	Barre cake marbré	Biscuit fourré chocolat paquet	Gaufre fantasia
Compote pomme biscuitée	Pomme VER	Jus d'orange	Banane Bio	Pêche

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 31

Semaine du 27 au 31 Juillet 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Taboulé (semoule Bio) estival & dés d'emmental		Concombre Bio vinaigrette ciboulette							
Rôti de boeuf LR sauce tomate		Sauté de dinde Label Rouge sauce Blackwell		Jambon blanc issu de porc LR		Filet de poisson pané MSC et citron (colin)		Pizza au fromage (du chef)	
		(curry, paprika, cornichon, moutarde, oignons...)		Jambon de dinde VFR					
Brocolis Bio		Riz de Camargue IGP créole		Purée de pommes de terre		Ratatouille		Salade verte vinaigrette	
				Vache qui rit Bio		Yaourt vanille Bio		Suisse sucré	
Nectarine Bio		Liegeois chocolat		Pastèque		Gâteau du chef aux fruits rouges & chantilly		Pêche Bio	

Yaourt aromatisé	Lait nature Bio & sirop de fraise 	Suisse sucré	Lait nature Bio	Petit moulé nature
Baguette & confiture	Pain au lait	Moelleux chocolat	Barre bretonne	Baguette
Jus d'orange	Pomme bio 	Jus de pomme	Abricots	Compote pomme framboise

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 32

Semaine du 03 au 07 Août 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio vinaigrette au balsamique & dés d'emmental		Cake du chef emmental et mimolette		
Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons	Filet de limande MSC sauce olives et tomate	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce tex mex	Lasagnes (du chef) au boeuf VBF	Chipolatas Label Rouge
Riz Bio créole	Blé pilaf	Chou fleur Bio persillés	Salade iceberg vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Saucisse végétale (goût merguez)
Compote fraîche pomme Bio	Suisse fruité	Mousse au chocolat au lait	Gouda Bio	Potatoes et ketchup
	Abricot Bio		Melon jaune	Fromage blanc Bio et corn flakes
				Clafoutis (du chef) pêche

Goûters

Lait nature Bio	Vache qui rit bio	Yaourt brassé aux fruits	Suisse sucré	Flan chocolat
Carré fraise	Baguette	Gaillardise chocolat	Baguette & beurre	Barre cake marbré
Nectarine	Compote pomme fraise	Pomme bio	Jus d'ananas	Banane Bio

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 33

Semaine du 10 au 14 Août 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre arlequin vinaigrette & dés de mimolette			Salade verte Bio vinaigrette aux dés de tomates & dés d'emmental	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce napolitaine	Gratin de gnocchis sarde à la provençale	Sauté de boeuf LR sauce au miel	Wrap (galette), émincé de cuisse de poulet Label Rouge, sauce blanche	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare
Courgettes Bio persillées		Carottes Bio	Chips	Petits pois Bio
Compote fraîche pomme Bio	Yaourt Bio sucré	Bûchette lait mélangé	Cake du chef à la framboise	Suisse sucré
	Pastèque	Beignet chocolat noisette	Wrap party ! <i>Repas froid</i>	Nectarine Bio

Goûters

Flan nappé caramel	Lait nature Bio	Yaourt aromatisé	Lait nature Bio	Vache qui rit bio
Gaillardise fraise	Baguette & confiture	Barre bretonne	Brioche & chocolat barre	Baguette
Abricots	Compote pomme coing	Pêche	Banane bio	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 34

Semaine du 17 au 21 Août 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Melon		Tomate Bio vinaigrette persillée 						Cake du chef olive et féta 	
Emincé de cuisse de poulet LR sauce au thym 		Saucisse de porc CE2 VFR 		Tarte (du chef) au thon 		Méli-mélo gourmand courgette et lentilles corail Bio 		Rôti de boeuf LR sauce paprika 	
		Saucisse végétale (façon chipo) 							
Coquillettes Bio 		Purée de pommes de terre		Salade verte vinaigrette		Riz de Camargue IGP créole 		Brocolis Bio 	
		Yaourt aromatisé		Edam Bio 		Saint Nectaire AOP 		Fromage blanc Bio, brisure de spéculoos 	
Flan nappé caramel				Pêche Bio 		Fraises et sucre			

Goûters

Suisse sucré	St Môret bio 	Yaourt aromatisé	Lait nature Bio 	Suisse fruité
Biscuit fourré chocolat en paquet	Baguette	Barre cake marbré	Baguette & confiture	Pain au lait
Jus de raisin	Abricots	Jus de pomme	Compote pomme biscuitée	Banane Bio 

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 35

Semaine du 24 au 28 Août 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Beignets de chou fleur
Dos de colin d'Alaska MSC sauce tomate	Penne HVE (farine de blé & pois chiche), à la piperade et mozzarella	Filet de poisson pané MSC et citron (colin)	Batonnet pané de mozzarella	Sauté de dinde Label Rouge sauce tomate
Blé pilaf		Ratatouille et riz Bio	Rosti de pommes de terre et ketchup	Haricots verts Bio persillés
Suisse fruité	Yaourt Bio sucré	Carré ligueil	Gouda Bio bâtonnet	
Pêche bio	Nectarine Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille	Pastèque	Cake du chef aux pépites de chocolat & crème anglaise

Goûters

Mimolette	Lait nature Bio	Flan chocolat	Yaourt aromatisé	Lait nature Bio
Baguette	Carré abricot	Brioche	Baguette & confiture	Gaillardise chocolat
Jus d'ananas	Compote pomme	Pomme bio	Jus multivitamins	Prune

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux