

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

Semaine 36

Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI CLSH		MARDI Rentrée scolaire		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Taboulé (semoule Bio) estival		Carottes bio râpées vinaigrette		Salade verte bio vinaigrette au balsamique & dés de mimolette		On fête la rentrée !			
Maïs vinaigrette		Betteraves Bio vinaigrette		Tomate Bio vinaigrette & dés de mimolette					
Sauté de dinde Label Rouge VFR sauce aux herbes	 	Bolognaise de boeuf VBF		Emincé de cuisse de poulet Label Rouge VFR sauce brune	 	Pizza au fromage	 	Poisson frais du jour sauce crème	
Ratatouille		Coquillettes Bio		Semoule Bio		Salade verte vinaigrette		Haricots verts Bio persillés	
Yaourt Bio vanille		Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)				Vache qui rit Bio		Camembert Bio	
Yaourt Bio sucré		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Compote fraîche pomme Bio vanille	 	Saint morêt Bio		Pont l'évêque AOP	
						Melon		Prune bio	
						Pastèque		Banane bio	

Goûters

		Yaourt aromatisé		
		Baguette & beurre		
		Prune		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette au citron	Tomate bio vinaigrette		Repas de Bretagne	Tarte à la tomate et moutarde du chef
Pastèque	Radis rose et beurre			
Boulettes au boeuf Bio VBF sauce paprika	Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge VFR sauce au jus	Dos de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine (tomate, crème, échalote)	Cordon bleu de dinde VFR
Blé pilaf	Salade verte vinaigrette	Riz Bio créole	Carottes Bio à l'ail	Courgettes Bio
Fromage blanc sucré	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture	Mimolette Bio	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Carré ligueil	Camembert Bio	Yaourt sucré
		Ananas Bio		
		Banane Bio	Far breton du chef aux pommes	

Goûters

		Vache qui rit Bio		
		Baguette		
		Jus de raisin		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates bio vinaigrette à l'ail 		Journée internationale pour la protection de la couche d'ozone		Salade de riz Bio, tomate et maïs vinaigrette & dés d'emmental 
Betteraves Bio vinaigrette aux fines herbes 				Maïs vinaigrette aux dés de tomates & dés d'emmental
Filet de limande MSC sauce oseille 	Sauté de dinde Label Rouge VFR sauce à la moutarde à l'ancienne 	Bolognaise pois chiche Bio et légumes 	Rôti de boeuf Label Rouge VFR sauce napolitaine 	Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare 
Riz de camargues IGP créole 	Purée pommes de terre et carottes	Fusilli Bio CQFD 	Haricots verts Bio persillés 	Chou fleur bio persillé 
Fromage blanc Bio et sucre 	Suisse fruité	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77) 	Yaourt nature Bio et sucre 	
Fromage blanc Bio et confiture 	Suisse sucré	Camembert Bio 	Yaourt aromatisé	
	Raisin blanc	Pomme bio 	Cake du Chef à la mûre & crème anglaise 	Prune bio 
	Raisin noir	Banane Bio 		Ananas bio 

Goûters

		Fromage blanc sucré		
		Barre bretonne		
		Prune		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				Cake du chef emmental et mimolette		Tomates bio vinaigrette		Comme un dimanche	
						Endive vinaigrette au miel			
Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio	 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce échalote		Emincé de cuisse de poulet Label Rouge VFR sauce au miel	 	Jambon blanc Label Rouge VFR & ketchup	 	Sauté de boeuf Bio VBF sauce façon bourguignon	 
Semoule Bio		Petits pois Bio		Carottes Bio		Macaroni Bio		Frites friteuse	
Pont l'Eveque AOP		Yaourt Bio vanille		Suisse sucré				Cantal AOP	
Brie		Yaourt Bio sucré		Suisse fruité				Buchette de lait mélangé	
Pomme bio		Raisin noir						Gâteau du chef aux pommes	
Prune bio		Raisin blanc				Semoule au lait du chef			

Goûters

		Edam bio			
		Baguette			
		Compote pomme biscuitée			

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette 		Tomate Bio vinaigrette à la framboise 	Repas de l'Automne	
Céleri Bio râpé sauce façon rémoulade 		Lentilles Bio vinaigrette 		
Pennes HVE (farine de blé et pois chiches) sauce basquaise  	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge VFR façon couscous  	Chili con carne VBF 	Rôti de dinde Label Rouge VFR sauce aux champignons  	Poisson frais du jour sauce à l'orange 
	Chou fleur Bio béchamel 	Riz IGP de Camargue	Purée pomme de terre et butternut	Pommes de terre persillées
	Tomme grise	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel 	Saint Nectaire AOP 	Suisse sucré
	Coulommiers	Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de groseille 	Carré de l'Est	Suisse fruité
Crème dessert chocolat	Prune bio 		Gâteau du chef aux poires 	Banane Bio 
Crème dessert vanille	Pomme bio 			Ananas bio 

Goûters

		Lait bio nature 	
		Baguette & confiture de fraise	
		Pomme	

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
		Voyage en Chine		Potage de légumes		Céleri Bio râpé vinaigrette au fromage blanc		Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange	
				Potage de brocolis Bio		Betteraves Bio vinaigrette		Endive vinaigrette au miel	
Filet de saumon MSC sauce crème à l'ail		Sauté de porc issu de porc Label Rouge VFR sauce aigre douce		Rôti de boeuf Label Rouge VFR sauce colombo		Tarte du chef au fromage		Morceaux de colin MSC façon carbonara	
		Sauté de dinde Label Rouge VFR sauce aigre douce							
Petits pois Bio		Riz Bio pilaf		Lentilles HVE de Mondreville		Salade verte vinaigrette		Farfalles Bio	
Saint Paulin		Fromage blanc Bio et coulis de mangue		Suisse sucré				Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95)	
Camembert Bio		Fromage blanc Bio et sucre		Suisse fruité				Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95)	
Pomme Bio		Ananas bio				Crème dessert caramel			
Prune bio		Raisin blanc				Crème dessert vanille			

Goûters

		Lait nature Bio		
		Baguette & beurre		
		Poire		

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Potage épinards vache qui rit		Tarte du chef à la mimolette				Tous ensemble à table !	
Sauté de dinde Label Rouge VFR sauce paprika	 	Filet de lieu noir MSC sauce espagnole		Jambon blanc Label Rouge VFR et ketchup <i>Jambon de dinde VFR & ketchup</i>	 	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	 	Parmentier à l'éffiloché de canard VFR	
Carottes Bio		Semoule Bio		Haricots verts Bio persillés				Salade verte vinaigrette	
Carré ligueil						Yaourt nature Bio et confiture		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	
Brie						Yaourt nature Bio et sucre		Yaourt aromatisé citron au lait entier de la ferme de Sigy (77)	
Compote fraîche pomme Bio	 	Poire bio		Flan vanille nappé caramel		Banane Bio		Roulé (du chef) à la confiture de fraise	
		Raisin blanc		Flan chocolat		Pomme Bio			

Goûters

		Lait bio nature			
		Baguette & barre de chocolat			
		Compote fraîche pomme Bio			

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 43

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre	Salade de coquillettes Bio, tomate vinaigrette & dés de mimolette		Quiche en fête !	
Céleri Bio râpé vinaigrette	Pommes terre vinaigrette & dés de mimolette			
Jambalaya aux légumes	Filet de colin pané MSC et citron	Haut de cuisse de poulet rôti VFR Label Rouge	Quich'obolo VBF	Rôti de dinde Label Rouge VFR sauce tex mex
Riz de camargue IGP créole	Epinards Bio béchamel	Petit pois Bio au jus	Salade verte vinaigrette	Carottes Bio
Suisse sucré		Carré ligueil	Fromage blanc Bio et sucre	Mimolette Bio
Suisse fruité		Saint Paulin	Fromage blanc Bio et confiture d'abricots	Coulommiers
	Poire bio	Kaki	Ananas bio	Beignet chocolat noisette
	Pomme Bio	Raisins blanc	Banane Bio	Beignet pomme

Goûters

Lait bio nature	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Edam bio	Lait bio nature
Biscuit fourré chocolat en paquet	Baguette & confiture d'abricots	Baguette & beurre	Pain de campagne	Pâtisserie du chef
Pomme	Jus d'orange	Compote pomme coing	Jus de raisin	Banane bio

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.

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

Semaine 44

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé estival & dés d'emmental			Endives vinaigrette & dés de mimolette	Repas des petits sorciers
Lentilles Bio vinaigrette & dés d'emmental			Carottes Bio râpées vinaigrette & dés de mimolette	
Sauté de porc Label Rouge VFR sauce blackwell			Sauté de boeuf Label Rouge VFR sauce façon couscous	Brandade de colin MSC au butternut
Sauté de dinde Label Rouge VFR sauce blackwell				
Chou fleur Bio			Semoule Bio	Salade verte vinaigrette
Ananas bio			Compote pomme biscuitée	Brownie du chef au chocolat
Pomme Bio			Compote pomme Bio	& crème anglaise

Goûters

Lait bio nature	Yaourt bio vanille	Yaourt aux fruits	Flan nappé caramel	Saint Môret Bio
Carré fraise	Baguette & pâte à tartiner	Pain au lait	Baguette & beurre	Baguette
Compote fraîche POMME bio	Jus d'ananas	Poire	Banane bio	Jus de pomme

Légende :



Produit biologique



Recette végétarienne



Viande Origine France



Label de qualité



Préparation du chef



Produit locaux

Les fruits proposés au menu peuvent varier selon les conditions climatiques et leur degré de maturité.