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

Cuisine centrale de Dreux

Semaine 36

Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2026

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 !	
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 vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Compote fraiche pomme Bio vanille	Melon	Prune 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

Cuisine centrale de Dreux

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

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
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
		Ananas 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.

Cuisine centrale de Dreux

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

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

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
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	
	Raisin blanc	Pomme bio	Cake du Chef à la mûre & crème anglaise	Prune 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.

Cuisine centrale de Dreux

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

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Cake du chef emmental et mimolette	Tomates bio vinaigrette	Comme un dimanche
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 Jambon de dinde 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
Pomme bio	Raisin noir		Semoule au lait du chef	Gâteau du chef aux pommes

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.

Cuisine centrale de Dreux

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

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette		Tomate Bio vinaigrette à la framboise	Repas de l'Automne	
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
Crème dessert chocolat	Tomme grise Prune bio	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel	Saint Nectaire AOP Gâteau du chef aux poires	Suisse sucré Banane 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

Cuisine centrale de Dreux

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Voyage en Chine	Potage de légumes	Céleri Bio râpé vinaigrette au fromage blanc	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange
Filet de saumon MSC sauce crème à l'ail	Sauté de porc issu de porc Label Rouge VFR sauce aigre douce Sauté de dinde 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
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)
Pomme Bio	Ananas bio		Crème dessert caramel	

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.

Cuisine centrale de Dreux

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

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

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 *Jambon de dinde VFR & ketchup*	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 Compote fraîche pomme Bio	Poire bio	Flan vanille nappé caramel	Yaourt nature Bio et confiture Banane Bio	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77) Roulé (du chef) à la confiture de fraise

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.

Cuisine centrale de Dreux

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

Semaine 43

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre	Salade de coquillettes Bio, tomate vinaigrette & dés de mimolette		Quiche en fête !	
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
	Poire bio	Kaki	Ananas bio	Beignet chocolat noisette

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

Cuisine centrale de Dreux

Semaine 44

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé estival & dés d'emmental			Endives vinaigrette & dés de mimolette	Repas des petits sorciers
Sauté de porc Label Rouge VFR sauce blackwell	Croziflette au fromage (crozets Bio)	Filet de limande MSC sauce aromates	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	Salade verte, croûtons natures vinaigrette aux oignons rouges	Riz de Camargue IGP créole	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette
	Suisse fruité	St Nectaire AOP		Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges
Ananas bio	Raisin blanc	Poire bio	Compote pomme biscuitée	Brownie du chef au chocolat & 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.