

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

Semaine 45

Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards	Potage de potimarron	
				Potage de légumes bio (choux fleur carottes)	
	Bolognaise de lentilles Bio	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce moutarde à l'ancienne	Rôti de porc Label Rouge sauce curcuma	Poisson blanc meunière MSC et citron (colin)	Boulettes au boeuf Bio sauce aux petits légumes
	Fusilli Bio	Petits pois Bio au jus	Rôti de dinde Label Rouge sauce curcuma	Chou fleur Bio béchamel	Purée pommes de terre et panais
	Camembert Bio	Fromage blanc Bio et confiture de fruits rouges	Carottes Bio persillées	Yaourt nature Pur Perche et sucre	Gouda Bio
	St Nectaire AOP	Fromage blanc Bio et miel		Yaourt nature Pur Perche et confiture	Vache qui rit Bio
	Compote fraîche pommes Bio crème de marron	Raisin blanc	Crème dessert vanille		Banane Bio
		Pomme Bio	Crème dessert chocolat		Poire Bio

Goûters

		Lait nature bio		
		Baguette & confiture d'abricot		
		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 46

Semaine du 09 au 13 Novembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre vinaigrette ciboulette			Carottes Bio râpées vinaigrette au sésame & dés d'emmental	
Salade de blé aux petits légumes vinaigrette ciboulette (carottes, navets, maïs, haricots verts)			Salade verte Bio vinaigrette & dés d'emmental	
Rôti de dinde Label Rouge sauce au jus		Curry doux de carottes et pois chiches	Haut de cuisse de poulet Label Rouge	<i>Peisson frais du jour sauce italienne</i>
Brocolis Bio		Riz IGP de Camargue	Haricots verts Bio persillés	Penne Bio
Yaourt Bio vanille		Suisse sucré		Cantal AOP
Yaourt aromatisé		Suisse fruité		Edam Bio
		Clémentine		Kiwi Bio
		Pomme Bio	Gâteau du chef au speculoos & chantilly	Banane Bio

Goûters

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 47

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé d'hiver (semoule Bio) (carottes, maïs, petits pois)		Potage façon cultivateur & emmental râpé (poireaux, navet, céleri, pommes de terre)		
Macédoine de légumes sauce mayonnaise		Potage Crécy bio & emmental bio râpé		
Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce tomate	Sauté de boeuf Label Rouge sauce aux épices (noix de muscade, cannelle)	Rôti de dinde Label Rouge sauce champignons	Omelette bio du chef au fromage (oeufs bio)	Râgout de pommes de terre, oignons et poisson (colin)
Chou fleur Bio	Purée de pommes de terre	Riz bio et mélange de carottes et navets	Fusilli Bio	
Yaourt Bio vanille	Pont l'Evêque AOP	Clafoutis pomme poire du chef & coulis chocolat	Yaourt nature Bio et sucre	Gouda Bio
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Yaourt nature Bio et confiture	Brie
	Pomme Bio	Légumes d'hiver à l'honneur	Banane Bio	Flan nappé caramel
	Kiwi Bio		Clémentine	Flan vanille

Goûters

		Fromage blanc nature & sucre		
		Barre cake marbré		
		Clémentine		

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 48

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Bar à soupe Choix de potage et d'agréments : Velouté de butternut ou Potage de brocolis et carottes bio Croûtons (réalisés sur place) ou crème fraîche
Émincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce barbecue	Chili sin carne (sans viande)	Rôti de boeuf Label Rouge VBF sauce façon stroganoff (paprika, crème, échalote)	Filet de poisson pané MSC et citron (colin)	Jambon blanc Label Rouge
Blé pilaf	Riz de Camargue IGP	Haricots verts Bio persillés	Epinards Bio béchamel	Jambon de dinde VFR
Mimolette Bio	Suisse fruité		St Nectaire AOP	Conchiglies Bio CQFD
Munster AOP	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot		Camembert Bio	Emmental râpé bio
Compote fraîche pomme Bio cannelle	Kiwi Bio	Banane Bio	Gâteau du chef aux pralines & chantilly	Poire Bio
	Pomme Bio	Orange bio		Ananas Bio

Goûters

		Suisse sucré		
		Baguette & barre chocolat		
		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 49

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Lentilles Bio vinaigrette & dés d'emmental Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette & dés d'emmental	Velouté de potiron Potage de légumes bio (pommes de terre brocolis Bio)	
Bolognaise de boeuf VBF	Sauté de porc Label Rouge sauce crème <i>Sauté de dinde Label Rouge sauce crème</i>	Rôti de dinde Label Rouge sauce tex mex (poivron rouge, haricots rouge, paprika, cumin)	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare
Coquillettes Bio	Blé pilaf	Carottes Bio persillées		Blettes béchamel
Yaourt au lait entier Bio citron Quart de lait (95)	Carré ligueil		Yaourt Bio vanille	Saint Paulin
Yaourt au lait entier Bio nature Quart de lait (95) & sucre	Bûchette lait mélangé		Yaourt Bio sucré	Camembert
Kiwi Bio	Banane Bio	Kaki		Cake du chef poire chocolat & crème anglaise
Clémentine	Pomme Bio	Poire bio	<i>Repas de l'hiver</i>	

Goûters

		Fromage blanc nature		
		Galettes bretonnes		
		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 50

Semaine du 07 au 11 Décembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette		Potage crécy (carottes)		Salade iceberg, croutons, vinaigrette aux pommes & dés d'emmental
Mélange de carottes et panais râpé sauce façon rémoulade		Potage de légumes bio (pommes de terre choux fleur carottes)		Endives, croutons nature et vinaigrette aux pommes & des d'emmental
Marmite de colin MSC (poisson en sauce : béchamel, champignons, jus de cuisson)	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce napolitaine	Carbonara (Allumettes de porc VFR)	Lasagnes aux épinards et féta AOP	Sauté de boeuf Bio sauce au miel
Riz de Camargue IGP créole	Haricots verts Bio persillés	Carbonara (Lardons de dinde VFR)		
		Farfalles Bio		Purée de pommes de terre
	Cantal AOP	Emmental Bio râpé	Suisse fruité	
	Camembert Bio		Suisse sucré	
Flan chocolat	Semoule Bio au lait (recette du chef)	Orange Bio	Banane Bio	Fondant (du chef) au chocolat et haricots rouges
Flan vanille		Kiwi Bio	Clémentine	Repas sucré, salé

Goûters

		Edam 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 51

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre			Sous le sapin !	Potage de légumes verts (épinards, poireaux, céleri) & emmental bio râpé
Brocolis Bio vinaigrette			Perles de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes	Potage épinards bio et vache qui rit
Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde	Boulettes au boeuf bio sauce chasseur (échalotes, champignons)	Journée pédagogique	Sauté de dinde Label Rouge sauce pain d'épice	Penne (farine blé/pois chiches) HVE sauce crème emmental
Rôti de dinde Label Rouge sauce moutarde	Macaronis Bio		Pommes de terre noisette	
Riz Bio créole				
Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé			
Suisse fruité	Carré Ligueil		Bûche de Noel au chocolat (du chef et son équipe)	Orange Bio
	Liégeois vanille			Poire Bio
	Liégeois chocolat			

Goûters

		Lait nature bio & chocolat en poudre	
		Quatre quart	
		Compote pomme cassis	

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 52

Semaine du 21 au 25 Décembre 2026



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<i>C'est l'heure des cadeaux !</i>	
Filet de limande MSC sauce lait de coco et curry doux 	Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 	Lasagnes au boeuf VFR 	Rôti de dinde Label Rouge sauce brune 	Férié
Lentilles Bio au jus 	Pommes de terre vapeur & Epinards Bio béchamel 	Salade verte vinaigrette balsamique 	Rosti de pommes de terre 	
Suisse fruité	Fromage blanc bio & sucre 	Saint môret Bio 	Vache qui rit Bio 	
Suisse sucré	Fromage blanc bio & confiture 	Camembert Bio 	Petit moulé ail & fines herbes	
Ananas Bio 	Kiwi Bio 	Compote fraîche pomme Bio 	Cake du chef aux pépites de chocolat et crème anglaise 	
Banane bio 	Poire Bio 			

Goûters

Lait nature bio & chocolat en poudre 	Emmental	Yaourt nature	Suisse sucré	
Baguette & beurre	Baguette	Baguette & confiture de fraise	Biscuit fourré chocolat	
Compote fraîche pomme bio 	Jus de pomme	Poire	Clémentine	

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 53

Semaine du 28 Décembre 2026 au 01 Janvier 2027

api

Cuisine centrale de Dreux	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de brocolis fromage fondu			Oeuf dur mayonnaise	
	Potage de légumes bio (pommes de terre carottes céleri) 				
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce crème 	Gratin de coquillettes Bio et chou fleur, béchamel au fromage 	Sauté de dinde Label Rouge sauce à la lombarde (concentré de tomate, épices paëlla) 	Haut de cuisse de poulet Label Rouge 	Férié
	Semoule Bio 		Haricots verts Bio persillés 	Purée de pommes de terre et patate douce 	
	Suisse sucré	Cantal AOP	Fromage blanc Bio et sucre 		
	Yaourt nature Bio et sucre 	Coulommiers	Fromage blanc Bio et confiture de fraise 	Gâteau du chef à la crème de marrons et brisures de marrons & chantilly 	
		Compote fraîche pomme Bio cannelle 	Banane Bio 		
			Orange Bio 	<i>Nouvel an du centre</i>	

Goûters	Edam bio 	Yaourt aromatisé	Lait nature bio 	Yaourt brassé aux fruits	
	Baguette	Brioche	Gâteau du chef aux pépites de chocolat 	Baguette & miel	
	Jus d'orange	Clémentine	Pomme VER	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.