

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

Semaine 45

Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards		Potage de potimarron			
Bolognaise de lentilles Bio	 	Emincé de cuisse de poulet Label Rouge sauce moutarde à l'ancienne	 	Rôti de porc Label Rouge sauce curcuma Rôti de dinde 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		Carottes Bio persillées		Chou fleur Bio béchamel		Purée pommes de terre et panais	
Camembert Bio		Fromage blanc Bio et confiture de fruits rouges				Yaourt nature Pur Perche et sucre		Gouda Bio	
Compote fraîche pommes Bio crème de marron	 	Raisin blanc		Crème dessert vanille				Banane 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

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Pommes de terre vinaigrette ciboulette				Férié		Carottes Bio râpées vinaigrette au sésame & 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>Poisson 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	
		Clémentine				Gâteau du chef au speculoos & chantilly		Kiwi Bio	

Goûters

		Férié		

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

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)		
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
	Pomme Bio	<i>Légumes d'hiver à l'honneur</i>	Banane Bio	Flan nappé caramel

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
		Cake du chef emmental et mimolette		Bar à soupe <i>Potage et choix d'agréments :</i> Velouté de butternut 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
Compote fraîche pomme Bio cannelle	Kiwi Bio	Banane Bio	Gâteau du chef aux pralines & chantilly	Emmental râpé bio
				Poire 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Lentilles Bio vinaigrette & dés d'emmental	Velouté de potiron	
Bolognaise de boeuf VBF	Sauté de porc Label Rouge sauce crème	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	Sauté de dinde Label Rouge sauce crème	Carottes Bio persillées		Blettes béchamel
Yaourt au lait entier Bio citron Quart de lait (95)	Blé pilaf		Yaourt Bio vanille	Saint Paulin
Kiwi Bio	Carré ligueil	Kaki		Cake du chef poire chocolat & crème anglaise
	Banane 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

api

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
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)		Sauté de boeuf Bio sauce au miel
Riz de Camargue IGP créole	Haricots verts Bio persillés	Carbonara (Lardons de dinde VFR)	Lasagnes aux épinards et féta AOP	Purée de pommes de terre
	Cantal AOP	Farfalles Bio		
		Emmental Bio râpé	Suisse fruité	
Flan chocolat	Semoule Bio au lait (recette du chef)	Orange Bio	Banane Bio	Fondant (du chef) au chocolat et haricots rouges
				<i>Repas sucré, salé</i>

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

api

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre			<i>Sous le sapin !</i> Perles de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes	Potage de légumes verts (épinards, poireaux, céleri) & emmental bio râpé
Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde				
Rôti de dinde Label Rouge sauce moutarde				
Riz Bio créole				
Suisse fruité				
	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
	Macaronis Bio		Pommes de terre noisette	
	Carré Liqueil		Bûche de Noel au chocolat (du chef et son équipe)	Orange Bio
	Liégeois vanille			

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

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	
Ananas Bio	Kiwi Bio	Compote fraîche pomme Bio	Cake du chef aux pépites de chocolat et crème anglaise	

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	
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	Gâteau du chef à la crème de marrons et brisures de marrons & chantilly	
	Compote fraîche pomme Bio cannelle	Banane 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.