



lundi 2 avril

mardi 3 avril

 Rougail saucisse de Montbéliard
Rougail saucisse de volaille
Pavé du fromager

Riz Bio 

Tomme blanche
Mimolette

Fruits de saison Bio 

Goûter : lait nature, cookie cacaco, pomme

mercredi 4 avril

Friand au fromage

Pavé de poisson mariné
à la provençale
Nuggets de blé

Carottes à la crème

Fruits de saison locaux 

Goûter : fromage fondu, baguette, jus de raisin

jeudi 5 avril

Mais et vinaigrette du terroir
Tomate et vinaigrette du terroir

Boulette de bœuf
Brandade de morue
Purée de pommes de terre et courgettes

Fromage blanc Bio et sucre
Fromage blanc sucré

Goûter : lait chocolaté pain d'épices, banane

vendredi 6 avril

 Poulet rôti
Filet de colin mariné au thym et citron

Gratin de piperade

Petit-suisse Bio et sucre 

Petit-suisse aux fruits
Roulé framboise
Roulé abricots

Goûter : Carré de l'Est, baguette, compote

lundi 9 avril

Concombre vinaigrette
Tomate vinaigrette

Paupiette de veau sauce normande
Filet de colin poêlé
Printanière de légumes du midi

Flan nappé caramel
Flan vanille

Goûter : lait nature, baguette, pâte à tartiner

mardi 10 avril

 Thon mayonnaise
Saucisson à l'ail et cornichons

Nuggets de blé sauce enrobante
Pané de blé emmental

Ratatouille Bio 

Fruits de saison Bio 

Goûter : baguette, confiture, jus

mercredi 11 avril

Cordon bleu
Steack végétal de blé à la tomate

Papillons

Saint Morêt
Croc lait

Fruits de saison locaux 

Goûter : lait fraise, fourandise et compote

jeudi 12 avril

 Rôti de veau farci sauce pois cassé
Omelette nature
Flageolets au jus
Yaourt aromatisé

Gâteau au fromage frais « maison » 

Œufs en chocolat

Goûter : lait chocolaté, croissant, poire

vendredi 13 avril

Carottes râpées Bio vinaigrette 

Chou rouge râpée vinaigrette

Filet de limande meunière
Boulette de soja crème échalotes
Semoule Bio 

Fromage blanc Bio et sucre 

Fromage blanc sucré

Goûter : baguette, confiture et jus



toile

lundi 16 avril

 Sauté de dinde
Pavé de poisson à la provençale

Haricots verts Bio 

Emmental
Gouda

Gaufre nappé de chocolat

Goûter : camembert, baguette et jus

mardi 17 avril

Salade coleslaw
Céleri rémoulade

Haché de bœuf au jus
Boulette de soja
Pennes Bio aux saveurs du jardin 

Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre

Goûter : lait nature, madeleine chocolat, pomme

mercredi 18 avril

Filet de colin façon crumble
Escalope de blé

Riz créole Bio 

Carré de l'Est Bio 

Fruits de saison locaux 

Goûter : baguette, barre de chocolat, jus

jeudi 19 avril

Radis et beurre
Chou blanc râpé vinaigrette

Sauté d'agneau sauce tajine
Nuggets de blé sauce enrobante

Petits pois

Yaourt aux fruits rouges locaux 

Goûter : lait fraise, barre bretonne, compote

vendredi 20 avril

Filet de hoki pané
Pané de blé emmental épinards
Courgettes à la béchamel

Saint nectaire AOP  Montboisier

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Goûter : lait nature, gaufre, jus

 Recette « façon maison »

 Produit circuit-court / local

 Viande label Rouge

 Produit issu de l'AGB

Viande bovine française

lundi 23 avril

Sauté de bœuf sauce chasseur
Pavé de poisson mariné thym et citron

Coquillettes Bio 

Fromage blanc sucré
Fromage blanc fruité

Fruits de saison locaux 

Goûter : lait nature, Gaufre fantasia, pomme

mardi 24 avril

Filet de cabillaud sauce tomate
Steack végétal à la tomate
Purée de pommes de terre locales 

Bûchette mi-chèvre 
Carré de l'Est

Compote pomme-fraise
Compote de pêches

Goûter : fraidou, baguette, jus

mercredi 25 avril

Tarte au fromage

Omelette Bio 

Boulette de soja et crème enrobante
fromage blanc échalotes

Poêlée de légumes

Mousse au chocolat

Goûter : lait nature, fourandise fraise, compote

jeudi 26 avril

Betteraves vinaigrette
Salade d'haricots verts vinaigrette

Pavé de colin mariné au citron
Pavé du fromager

Epinards et pommes de terre

Fruits de saison Bio 

Goûter : pain au chocolat, lait fraise, poire

vendredi 27 avril

Couscous merguez
Couscous Bio façon végétarienne
Semoule Bio 

Edam Bio 
Emmental

Instant fraîcheur
(soupe de fruits rouge)

Goûter : petit-suisse, baguette et confiture



Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par des artisans boulangers sevranais

Œufs en plat principal de qualité Bio ou issus de poules élevées en plein air

Le double choix, indiqué en noir (entrée, laitage, dessert) est proposé aux élèves élémentaires

Le goûter est servi uniquement aux TAP pour les enfants maternels, et à tous les enfants accueillis aux centres de loisirs