

lundi 30 avril

Salade verte locale et vinaigrette
Céleri râpé vinaigrette

Sauté de bœuf aux aïrelles
Filet de colin mariné au thym
Gratin de piperade

Yaourt brassé aux fruits Bio
Yaourt nature et sucre
Goûter : Fourrandise, yaourt, jus



mercredi 2 mai

Filet de lieu noir sauce oseille
Galette végétarienne mexicaine

Courgette et riz

Brie

Fruits de saison Bio
Goûter : pompom cacaco, petit suisse, pomme

jeudi 3 mai

Steack haché
Achards de légumes
(oignons, carottes, haricots)
Blé bio

Fraidou
Fromage frais au sel de guérande

Fruits de saison
Goûter : pain au chocolat, lait, poire

vendredi 4 mai

Radis locaux Bio et beurre
Carottes râpées locales vinaigrette

Omelette nature Bio

Penne Bio

Petit suisse nature Bio et sucre
Petit suisse sucré
Goûter : baguette, Fraidou, compote

lundi 7 mai

Boulettes de bœuf Bio sauce tajine
Boulgour Bio aux petits légumes

Jardinière de légumes

Coulommier
Tomme blanche

Fruits de saison locaux
Goûter : baguette, camembert, jus



mercredi 9 mai

Timbale de colin sauce aurore
Croq veggie fromage

Poêlée de légumes
et pomme de terre locale

Yaourt nature Bio et sucre
Yaourt aromatisé
Fruits de saison
Goûter : gâteau marbré, orange, yaourt



vendredi 11 mai

Sauté d'agneau sauce forestière
Filet de colin façon crumble

Haricots verts Bio et riz Bio

Edam bio
Emmental

Fruits de saison
Goûter : cake vanille « maison », lait, poire

lundi 14 mai

Escalope de veau haché à la crème
Omelette Bio nature

Jardinière de légumes et blé Bio

Petit suisse nature et sucre
Petit suisse sucré

Fruits de saison Bio
Goûter : cookie cacao, petit suisse et kiwi

mardi 15 mai

Pavé de merlu sauce cubaine
Gratin de pommes de terre et lentilles
(plat complet végétarien)

Chou-fleur et pommes de terre

Comté AOC
Mimolette
Fruits de saison
Goûter : baguette, fromage fondu et jus

mercredi 16 mai

Salade verte locale et Bio
Carottes râpées

Sauté de dinde
Filet de colin mariné
Semoule au jus et légumes aïoli

Yaourt nature Bio et sucre
Fromage blanc nature et sucre
Goûter : madeleine choco, lait fraise, compote

jeudi 17 mai

Soupe andalouse avec sa brumoise
de concombre, croûtons et feta

Rôti de bœuf froid et ketchup
Croq veggie tomate

Penne sauce poivrons-tomates

Fraises et sucre
Goûter : gaufre, pâte de fruits, lait choco

vendredi 18 mai

Carottes râpées circuit court
Radis circuit court et beurre

Filet de cabillaud sauce au beurre blanc
Croq veggie tomate

Epinards et riz

Yaourt local aromatisé aux fruits
Goûter : baguette, carré de l'est, compote

lundi 21 mai

Avec mon espace,
je me facilite la ville !



mardi 22 mai

Salade verte circuit court
Salade de tomate et feta

Sauté de bœuf aux oignons
Galette de blé italienne
Jeunes carottes saveur antillaise
et petits pois

Fruits de saison Bio
Goûter : baguette, fromage fondu et jus

mercredi 23 mai

Concombre circuit court Bio

Filet de limande meunière
Omelette Bio

Pommes smiles

Yaourt nature Bio et sucre
Goûter : cookie cacao, petit suisse et kiwi

jeudi 24 mai

Filet de lieu noir
Croq veggie tomate

Haricots beurre et pommes de terre
circuit court et Bio

Bûchette mi-chèvre

Fruits de saison
Goûter : madeleine, lait choco, compote

vendredi 25 mai

Cuisse de poulet rôti
Filet de hoki à la provençale

Pêlé-mêlé et boulgour Bio

Petit suisse nature Bio et sucre
Petit suisse fruité
Quatre-quarts « façon maison »
Goûter : baguette, carré de l'est, compote



Viande bovine française



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

Cœufs 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