



lundi 28 mai

Carottes râpées vinaigrette
Pomelo et sucre


 Sausisse de francfort
Nuggets de poisson


 Lentilles à la paysanne 


Fromage blanc sur compote
Goûter : baguette, confiture, yaourt

mardi 29 mai


Concombre vinaigrette
Tomate vinaigrette et dés de brebis


Filet de hoki à la provençale
Omelette Bio 


Ratatouille et blé Bio 


 Moelleux au chocolat
Goûter : Fourrandise, yaourt, compote

mercredi 30 mai

 Sauté de dinde aux groseilles
Filet de colin thym citron

Haricots verts Bio à l'ail et semoule 


Yaourt nature Bio et sucre 

Fruit de saison Bio 

Goûter : baguette, pâte à tartiner, lait

jeudi 31 mai

Farfalle à la bolognaise
Escalope végétarienne à la mexicaine
et farfalle


Saint-Nectaire AOC 
Tomme noire

Fruits
Goûter : pailloline, flan, jus

vendredi 1 juin

Colin pané et citron

Purée de courgettes et pommes de terre

Edam Bio 
Gouda


Fruits de saison
Goûter : croissant, lait, clémentine

lundi 4 juin

Filet de limande meunière et citron
Pavé du fromager

Mélange de légumes/haricots plats et riz


Fournol
Munster

Fruits Bio 

Goûter : baguette, camembert, jus

mardi 5 juin

Crêpe au fromage

Boulette de bœuf Bio façon barbecue 

Filet de colin napolitain

Petits pois et carottes


Fruits de saison Bio 

Goûter : Fourrandise, yaourt, compote

mercredi 6 juin

Filet de colin poêlé et citron
Boulettes de soja à la tomate

Printanière de légumes et blé


Saint Nectaire AOC 


Fruit


Goûter : pailloline, flan, jus

jeudi 7 juin

Steak végétarien à la Tex-Mex
Filet de colin façon crumble

Pommes de terre circuit court 


Yaourt local aux fruits rouges 

Fruits de saison locaux 


Goûter : croissant, lait, poire

vendredi 8 juin

Melon ou pastèque


Omelette Bio 

Plat complet végétarien (légumes et lentilles)


Coquille Bio et emmental râpé 
Pêle-mêle de légumes


Eclair au chocolat
Goûter : baguette, confiture, crème dessert

lundi 11 juin

 Escalope de poulet sauce jumbalaya
Cube de colin sauce lombarde


Purée de céleri et pommes de terre



Yaourt aromatisé Bio 


Fruits de saison Bio 

Goûter : Bongateau fraise, petit suisse, jus

mardi 12 juin

Tomate circuit court vinaigrette 
Concombre à la crème et mozzarella

 Emincé de bœuf sauce tomate
Omelette Bio nature 


Blé bio pilaf et légumes à la provençale 


Glace vanille-chocolat
Glace vanille-fraise

Goûter : barre bretonne, lait, compote

mercredi 13 juin

Gigot d'agneau à la dijonnaise
Colin pané

Haricots beurre locaux et
Riz commerce équitable 

Petit suisse fruité Bio 

Fruit

Goûter : baguette, barre de chocolat, yaourt

jeudi 14 juin

Moules à la crème
Pavé blé-épinards


Frites

Bûchette mi-chèvre
Bleu

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

vendredi 15 juin

Pastèque
Melon

 Jambon de Paris
Pavé de colin à la provençale

Poêlée de légumes

Mousse au chocolat
Goûter : baguette, camembert, jus

-  Race à viande
-  Viande label Rouge
-  Poisson frais
-  Produit issu de l'AGB
-  Produit circuit-court / local
-  Recette « façon maison »
-  Commerce équitable
-  Viande bovine française

lundi 18 juin

Pavé de colin thym et citron
Torti végétarien houmous


Torti



Carré de l'Est Bio 

Mimolette

Méli mélo de pastèque et melon
Goûter : gaufre, lait, pomme

mardi 19 juin

Carottes rapées Bio et sauce ciboulette 

 Filet de cabillaud sauce tomate et poivron
Semoule Bio et légumes façon couscous
(plat complet) 

Fromage blanc nature et sucre
Fromage blanc sucré

Goûter : baguette, confiture, petit suisse

mercredi 20 juin

 Sauté de poulet sauce bobote
Croq veggie au fromage

Gratin du sud
(courgettes et tomates gratinées à la crème muscade)

Yaourt aromatisé local 

Fruit de saison local 

Goûter : pain au chocolat, lait, banane

jeudi 21 juin

Salade verte Bio et locale et poivrons marinés


 Recette DUCASSE 
Emincé de bœuf sauce lentilles corail
(lentilles rouges corail, oignon et citron)

Boulettes de soja
Haricots blancs

Milk shake poire et palet breton
Goûter : Fourrandise, flan, jus

vendredi 22 juin

Médaille de merlu sauce du verger
Tarte aux légumes

Boullgour Bio au cumin 


Petit Louis
Croqlait

Salade de fruits d'été et vermicelles colorés
Goûter : baguette, fraidou, compote

lundi 25 juin

Pomelo et sucre
Salade Iceberg

Filet de colin façon crumble
Croq veggie tomate

Jardinière de légumes aux saveurs du jardin
Riz du commerce équitable 

Fromage blanc sucré
Goûter : cookie cacao, petit suisse et pomme

mardi 26 juin

 Poulet rôti
Filet de colin napolitain


Courgettes Bio et semoule 


Munster AOC 
Tomme noire


Fruits de saison Bio 

Goûter : grillé normand, gélatifié chocolat, poire

mercredi 27 juin

Filet de hoki à l'estragon
Omelette Bio 

Purée de pommes de terre Bio locales
et brocolis 

Yaourt nature Bio et sucre 

Fruit

Goûter : baguette, fromage fondu, jus


jeudi 28 juin


Repas de fin d'année

Goûter : gaufre, lait, compote

vendredi 29 juin

 Steak haché sauce tomate
Œufs brouillés

Penne Bio 

Yaourt local à la vanille 

Fruits de saison

Goûter : baguette, Edam, compote

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