



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



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

Médailon 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