



Entrée libre

Festi'jeux

Samedi 5 avril 2025
de 15h30 à 18h30

Vendredi 4 avril 2025
de 19h30 à 22h30

Sans oublier la soirée jeux
Gymnase Lemarchand (allée la Fontaine)

	lundi, 31 mars	mardi, 1 avril	mercredi, 2 avril	LE JOUR DU 	vendredi, 4 avril
ENTRÉE		Salade de tomates BIO Salade de crudités BIO	Chou blanc râpé BIO local Radis et beurre		Concombre et mimolette Salade verte BIO et mimolette
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Chicken wings Label Rouge Petits pois BIO à la lyonnaise Riz pilaf	 Plat complet végétarien :  Gnocchetti BIO lentilles locales et tomates	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Haricots beurre à la tomate Blé BIO	 Pizza au fromage Salade verte BIO	Boulettes d'agneau sauce navarin Flageolets à l'ail Haricots verts BIO
	Poisson blanc gratiné au fromage Petits pois BIO à la lyonnaise Riz pilaf				 Bouchée de soja et sauce tomate Flageolets à l'ail Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER	Gouda BIO Emmental BIO	Yaourt nature sucré BIO Yaourt brassé banane BIO	 Cake au citron maison	Cantal AOP  Saint-Nectaire AOP	Choux à la crème local
DESSERT	Fruits de saison BIO			Purée de pomme BIO maison	

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaïis.

GOÛTER	Cake aux pépites de chocolat 	Madeleine	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise au citron	Baguette et chocolat
	Yaourt aromatisé local 	Fruit de saison 	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison 	Fromage frais aux fruits local
	Jus de pomme	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pommes

LE JOUR DU 

	lundi, 7 avril	mardi, 8 avril	mercredi, 9 avril	jeudi, 10 avril	vendredi, 11 avril
ENTRÉE		Concombre et emmental Salade verte BIO et emmental	Carottes râpées BIO locales maison Pomelos BIO et sucre		Radis râpé Salade de tomates
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Plat complet végétarien : Riz aux haricots rouges et petits pois BIO	 Filet de lieu frais sauce sétoise Courgettes BIO aux herbes Riz pilaf	 Rôti de veau au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Nuggets de poisson Carottes braisées BIO locales Lentilles BIO locales	Bolognaise : viande hachée et sauce tomate Pâtes semi-complètes BIO
			 Poisson blanc crumble de pain d'épices Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Nuggets de volaille Carottes braisées BIO locales Lentilles BIO locales	 Tortellini pomodoro et mozzarella BIO à l'ail et à l'échalote
PRODUIT LAITIER	 Saint-Nectaire AOP Pont-l'Evêque AOP	 Moelleux framboise maison	 Yaourt BIO local à la fraise Yaourt nature sucré BIO	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature sucré BIO	 Crème dessert chocolat locale Crème dessert vanille locale
DESSERT	Fruits de saison			Fruits de saison BIO	

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER	Sablés nappés chocolat	Baguette	Croissant du boulanger	Quatre-quarts au chocolat 	Baguette et confiture
	Fruit de saison 	Fraidou	Fruit de saison	Compote de pomme 	Fromage frais sucré local 
	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pommes	Yaourt nature sucré local 	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange

	lundi, 14 avril	mardi, 15 avril	mercredi, 16 avril	jeudi, 17 avril	vendredi, 18 avril
ENTRÉE	Pomelos BIO et sucre Salade de crudités BIO	Salade de tomates BIO Concombre BIO vinaigrette		Salade du chef BIO et emmental Salade verte BIO et emmental	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Haricots verts BIO à l'ail Riz créole	 Poulet rôti Label Rouge Epinards BIO à la crème Boulgour BIO et jus de légumes	 Sauté de bœuf sauce dijonnaise Ratatouille BIO Pommes lamelle vapeur	  Sauté de porc sauce hongroise Mélanges légumes haricots plats Semoule BIO	 Plat complet végétarien : Spirales BIO à l'italienne
		 Omelette BIO Epinards BIO à la crème Boulgour BIO et jus de légumes	Filet de limande meunière Ratatouille BIO Pommes lamelle vapeur	 Pavé de colin napolitain Mélanges légumes haricots plats Semoule BIO	
PRODUIT LAITIER	 Semoule au lait maison	 Yaourt nature BIO et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO	St Môret Brio BIO	 Purée de pommes myrtilles maison	 Cantal AOP Bleu d'Auvergne AOP
DESSERT			Fruits de saison		Fruits de saison BIO

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER	Madeleine	Baguette	Croissant du boulanger	Mini Roulé à la fraise	Cake à l'orange maison 
	Compote pomme-ananas 	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé local 	Fruit de saison 	Yaourt nature sucré local
	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit de saison	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pomme

	Féié	mardi, 22 avril	mercredi, 23 avril	jeudi, 24 avril	vendredi, 25 avril
ENTRÉE				Betteraves BIO Salade de haricots verts BIO	Concombre BIO et mimolette Salade verte BIO et mimolette
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		 Filet de hoki frais pané Ratatouille Boulgour	 Emincé de dinde basquaise Carottes BIO au cumin Semoule BIO	 Croustillant au fromage Frites et ketchup	 Rôti de bœuf au jus Chou-fleur BIO cheddar Papillons BIO
			 Pavé de colin napolitain Carottes BIO au cumin Semoule BIO		 Poisson mariné au thym Chou-fleur BIO cheddar Papillons BIO
PRODUIT LAITIER		Gouda BIO Edam BIO	Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO	Fruits de saison BIO
DESSERT		Fruits de saison	Compote d'abricots BIO		

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER		Baguette et beurre	Pain au chocolat du boulanger	Baguette	Madeleine
		Fruit de saison 	Yaourt nature sucré local	Petit moulé nature	Compote pomme 
		Lait demi-écrémé équitable	Jus de pomme	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable

	lundi, 28 avril	mardi, 29 avril	mercredi, 30 avril	Férié	vendredi, 2 mai
ENTRÉE		Radis râpé Salade verte BIO	Concombre BIO et emmental Salade de tomates BIO et emmental		  Carottes râpées BIO locales maison Salade de crudités BIO
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Nuggets de volaille et ketchup Haricots verts BIO à l'ail Macaronis semi-complets BIO Emmental râpé	 Colombo de poisson Riz	 Sauté de veau navarin Epinards BIO à la béchamel Riz pilaf		 Plat végétarien complet : Ravioles de légumes et salade verte BIO
	 Nuggets de poisson et ketchup Haricots verts BIO à l'ail Macaronis semi-complets BIO Emmental râpé		 Poisson gratiné au fromage Epinards BIO à la béchamel Riz pilaf		
PRODUIT LAITIER	Tomme BIO Carré de l'Est BIO	 Yaourt BIO local à la fraise Yaourt nature BIO et sucre	 Purée de pomme-mangue maison		 Crème dessert chocolat locale Crème dessert caramel locale
DESSERT	Fruits de saison BIO				

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaïis.

GOÛTER	Baguette et pâte à tartiner	Galette Saint-Michel	Croissant du boulanger		Madeleine
	Compote pomme banane 	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison		Fruit de saison 
	Lait demi-écrémé équitable	Jus de pomme	Fromage frais aux fruits local		Lait demi-écrémé équitable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (ruptures, intempéries, logistiques, etc.).

Afin d'obtenir des **informations actualisées**, ainsi que la **liste des allergènes**, nous vous invitons à consulter **App'Table**, le site de notre prestataire Elior

- via le web : <https://apptable.elior.com/repas>

- ou leur application téléchargeable sur les différents "stores"

Toutes les viandes servies, bovines, ovines, porcines et volailles sont d'origine française

Le double choix (entrée, plat, laitage, dessert) est proposé aux élémentaires.

Les maternels bénéficient eux du choix sur le plat principal.

Leurs entrées, laitages et desserts sont ceux cités en premier.

Le goûter est servi aux enfants maternels en période scolaire, et à tous les enfants accueillis aux centres de loisirs.

Un petit-déjeuner est proposé le matin, en garderie, à tous les enfants.

Ingrédients

Semaine du 7 au 11 avril

Sauce sétoise , carottes, épices paëlla, oignons, estragon

Semaine du 14 au 18 avril

Sauce dijonnaise Moutarde, ail, oignon, crème, roux blanc, fond brun.

Sauce hongroise Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

Logos et appellations



Recette "**maison**", élaborée et cuisinée en cuisine centrale à partir de produits bruts



Pêche responsable.



IGP - Indication Géographique protégée



AOP - Appellation d'Origine Protégée



RUP Produit d'origine " Régions Ultrapériphériques de l'Union européenne ", par exemple pour la banane : Guadeloupe , Martinique (France), Madère (Portugal) et/ou îles Canaries (Espagne)



BBC – Bleu Blanc Cœur - Issu d'une agriculture respectueuse des animaux, de la terre, de la biodiversité ; soucieuse de la qualité nutritionnelle et environnementale.



Produit **local**



« Du champs à l'assiette »

Légumes provenant directement du champs d'un agriculteur avec lequel un partenariat a été lié. Ils sont reçus bruts, puis lavés et épluchés en légumerie.

Ainsi, ce circuit court, limitant le nombre d'intermédiaires, permet d'obtenir des produits frais et locaux, participe à une alimentation responsable de qualité.

Pour tout renseignement, réclamation, visite de cantine, veuillez contacter le Service Enfance-Enseignement au 01 41 52 41 55

Par email : restauration-scolaire@ville-sevran.fr