

LE JOUR DU 

	lundi, 30 janvier	mardi, 31 janvier	mercredi, 1 février	jeudi, 2 février	vendredi, 3 février
ENTREE		Potage de légumes 	Chou rouge râpé à la vinaigrette Céleri rémoulade BIO	Carottes râpées BIO Locales et dés de mimolette Chou blanc BIO et dés de mimolette 	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Saucisse de porc fumée Locale Boulgour BIO et jus de légumes Ratatouille 	 Filet de hoki pané Frais Épinards béchamel Riz BIO pilaf	  Plat complet végétarien : Pommes de terre et lentilles à la provençale.	 Escalope de poulet au miel Brocolis Blé BIO pilaf	 Rôti de bœuf RAV Haricots verts BIO Pommes campagnardes
	 Plat complet végétarien : Tortellini pomodoro mozzarella BIO	  Plat complet végétarien : Riz à l'andalouse		 Œufs brouillés Brocolis Blé BIO pilaf	 Plat complet végétarien : Pépinettes et émincé champêtre (émincé de pois, tomate, petits pois, champignons, carottes)
PRODUIT LAITIER	Bleu d'Auvergne AOP Saint-Paulin 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Semoule au lait maison 	Crêpe moëlleuse au sucre Crêpe moëlleuse confiture de fraise	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
DESSERT	Fruits de saison BIO				Fruits de saison BIO
GOUTER	Baguette confiture fraise	Barre bretonne	Croissant du boulanger	Fourrandise abricot	Baguette
	Yaourt nature sucré	Lait	Fromage frais sucré	Lait	Cotentin
	Coupelle compote de pommes	Fruit	Jus de raisin	Fruit	Jus d'orange

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

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

Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

LE JOUR DU  Végé

	lundi, 6 février	mardi, 7 février	mercredi, 8 février	jeudi, 9 février	vendredi, 10 février
ENTREE		Salade verte BIO Endives	Œufs durs mayonnaise Pâté de campagne et cornichons	Potage freneuse BIO 	Carottes râpées BIO Locales et mimolette Champignons et fromage blanc
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Filet de lieu Frais sauce aurore Pommes de terre en lamelles vapeur Blettes à la milanaise	  Plat complet végétarien : Semoule et lentille maïs	Bolognaise de bœuf Macaroni BIO et emmental râpé	 Cuisse de poulet rôtie Petits pois BIO à la lyonnaise Pommes rissolées	Sauté de bœuf sauce olive Haricots verts à l'ail Polenta BIO
	 Plat complet végétarien : Hachis à l'égrené de pois		 Pizza au fromage Salade verte	 Colin napolitain Petits pois BIO à la lyonnaise Pommes rissolées	Œufs BIO durs béchamel Haricots verts à l'ail Polenta BIO
PRODUIT LAITIER	Mimolette Tomme noire	Fromage frais sucré Fromage aux fruits	Pomme HVE (Haute Valeur Environnemental) Fruit de saison BIO 	Gélifié chocolat Gélifié nappé caramel	Clafoutis aux poires 
DESSERT	Poire HVE  Fruit de saison BIO				
GOUTER	Baguette et pâte à tartiner	Madeleine	Pain au chocolat du boulanger	Baguette	Pompom cacao
	Yaourt nature sucré	Lait	Fromage blanc et sucre	Fraidou	Lait
	Coupelle compote de pomme fraise	Fruit	Coupelle compote de pommes	Jus de pommes	Fruit

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

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

Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

	lundi, 13 février	mardi, 14 février	mercredi, 15 février	jeudi, 16 février	vendredi, 17 février
ENTREE	Potage de légumes BIO maison et emmental râpé 	Salade coleslaw Mâche et betteraves	Céleri Local rémoulade maison Chou blanc Local râpé maison et maïs		Carottes râpées BIO Locales et emmental Salade verte BIO Locales et emmental
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Steak de colin sauce crème Petits pois BIO à la lyonnaise Coquillette demi-complète BIO	 Sauté de porc sauce normande Ratatouille Blé BIO et jus de légumes	 Rôti de bœuf RAV Carottes Locales BIO saveur midi Pommes de terre en lamelles vapeur Locales HVE 	 Émincé de dinde sauce estragon Haricots verts Riz BIO créole	 Omelette nature BIO Légumes couscous Semoule BIO
	 Plat complet végétarien : Coquillettes et méli-mélo du potager (tomates, carottes, lentilles, épices colombo) 	 Plat complet végétarien : Blé BIO façon houmous (oignons, tomates, julienne de légumes, pois chiches) 	 Filet de limande meunière Carottes Locales BIO saveur midi Pommes de terre en lamelles vapeur Locales HVE	 Plat complet végétarien : Riz à l'indienne (tomate, poivrons, petits pois et épices tandoori) 	
PRODUIT LAITIER	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre BIO	Semoule au lait à la vanille maison 	Cantal AOP  Gouda	Flan pâtissier
DESSERT				Banane RUP (Régions UltraPériphériques) Fruit de saison BIO	

GOUTER	Fourrandise au citron	Baguette	Croissant du boulanger	Madeleine	Baguette et miel
	Yaourt nature sucré	Pavé demi sel	Lait	Lait	Petits suisses aux fruits
	Jus d'orange	Coupelle compote de pommes	Fruit	Coupelle compote pomme banane	Sirop de citron

Les maternels bénéficient eux du choix sur le plat principal

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.

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

Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

	lundi, 20 février	mardi, 21 février	mercredi, 22 février	jeudi, 23 février	vendredi, 24 février
ENTREE	Mâche et betteraves Salade du chef (salade verte, dés de volailles et tomates)		Carottes râpées BIO Locales et dés de mimolette Radis râpés et dés de mimolette		Potage de potimarron BIO 
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Saucisse de volaille Poêlée de légumes Lentilles BIO Locales	Sauté de veau sauce basilic Émincé de poireau à la béchamel Boulgour BIO et jus de légumes	 Cuisse de poulet rôtie Purée de chou-fleur et pommes de terre	  Plat complet végétarien : Pépinettes Locales aux haricots blancs, noix de coco et paprika	 Hoki pané Épinards à la béchamel Riz créole BIO
	  Plat complet végétarien : Pommes de terre et lentilles à la provençale	 Colin gratiné au fromage Émincé de poireau à la béchamel Boulgour BIO et jus de légumes	 Pavé du fromager Purée de chou-fleur et pommes de terre		Œufs durs BIO béchamel Épinards à la béchamel Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais sucré	Saint Nectaire AOP Édam 	Moelleux caramel maison 	Brie BIO Camembert BIO	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
DESSERT		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	
GOUTER	Baguette confiture fraise	Gaufre liégeoise	Croissant du boulanger	Baguette et chocolat au lait	Fourrandise fraise
	Lait	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Fromage blanc sucré	Lait
	Fruit	Sirop de grenadine	Jus de pomme	Jus d'ananas	Fruit

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

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

Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

	lundi, 27 février	mardi, 28 février	mercredi, 1 mars	jeudi, 2 mars	vendredi, 3 mars
ENTREE		Endives à la vinaigrette et dés d'emmental Mélange de crudités BIO à la vinaigrette et dés d'emmental	Potage aux trois légumes et pois cassé 	Coleslaw BIO et dés d'emmental Céleri rémoulade Local et dés d'emmental 	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Pavé de merlu sauce dugléré Navets braisés Riz BIO curry poivrons	Cordon bleu Petits pois et carottes BIO Polenta BIO	 Filet de lieu noir Frais sauce nantua Brocolis Blé BIO	 Plat complet végétarien : Cappelletti tomate basilic	 Rôti de bœuf RAV Purée de pommes de terre et carottes
	Omelette BIO au fromage Navets braisés Riz BIO curry poivrons	 Plat complet végétarien : Haricots rouges sauce chili et riz 	 Tarte aux poireaux Brocolis Blé BIO		Steak de colin sauce estragon Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Cotentin Fraidou	 Purée de pomme HVE et cannelle 	Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO et sucre	Tarte au chocolat maison 	Brie Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison BIO Poire HVE 				Fruit de saison BIO
GOUTER	Baguette et beurre	Sablé de Retz	Pain au chocolat du boulanger	Baguette	Moëlleux citron
	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Lait	Fraidou	Lait
	Jus d'orange	Sirop de cassis	Fruit	Fruit	Coupelle compote de pommes

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

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

Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

Glossaire

Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

Béchamel Beurre, farine, lait.

Base à l'andalouse Champignons, courgettes, maïs, petits pois, poivrons, ail, oignons, épices tandoori

Semaine du 6 au 10 février 2023

Sauce aurore Béchamel et sauce tomate

Semaine du 13 au 17 février 2023

Sauce normande Crème, champignons, oignons.

Semaine du 20 au 24 février 2023

Sauce basilic Oignon, ail, basilic, farine de riz, tomates, sauce tomate, fond brun.



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



Pêche responsable.



Issu d'agriculture de Haute Valeur Environnementale.



Appellation d'Origine Protégée