

LE JOUR DU  Végé

	lundi, 1 mai	mardi, 2 mai	mercredi, 3 mai	jeudi, 4 mai	vendredi, 5 mai
ENTREE	Férialé		Céleri rémoulade Concombre vinaigrette	Salade verte <b>BIO</b> Tomate vinaigrette	Carottes râpées <b>BIO Locales</b> et dés de mimolette Chou blanc <b>BIO</b> et dés de mimolette
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		 Pizza fraîche au fromage Salade verte <b>BIO</b>	Omelette aux fines herbes <b>BIO</b> Haricots verts Polenta <b>BIO</b>	Nuggets de volaille et ketchup Carottes braisées <b>BIO Locales</b> Lentilles <b>BIO Locales</b>	 Bolognaise à l'égrené de bœuf <b>RAV</b> Coquillettes <b>BIO</b> Emmental râpé
PRODUIT LAITIER		Fromage frais <b>BIO</b> aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Filet de cabillaud sauce citron Haricots verts Polenta <b>BIO</b>	Hoki pané Carottes braisées <b>BIO Locales</b> Lentilles <b>BIO Locales</b>	 Colin gratiné au fromage Coquillettes <b>BIO</b> Emmental râpé
DESSERT		Fruits de saison <b>BIO</b>	Gélifié chocolat Flan nappé caramel	Yaourt entier vanille <b>BIO</b> Yaourt nature et sucre	 Quatre-quarts nature maison
GOUTER		Baguette et pâte à tartiner	Croissant du boulanger	Madeleine	Baguette confiture d 'abricot
		Fromage frais aux fruits	Fruit	Fruit	Yaourt nature sucré
	Sirop de fraise	Lait	Lait	Compote pomme banane	

Nous sommes sincèrement désolés pour la gêne occasionnée, mais les menus des journées annoncées comme "jour de grève" sont susceptibles d'être modifiés, quelle que soit la mobilisation. Néanmoins, sachez que des efforts particuliers de notre prestataire sont à louer ; dans notre collectivité, le changement en "menu de secours" n'est pas systématique. Ainsi, souvent, une partie des cantines bénéficie du menu programmé. Puis, le jour de grève suivant, ce sont les autres cantines qui voient le menu prévu maintenu.

	lundi, 8 mai	mardi, 9 mai	mercredi, 10 mai	jeudi, 11 mai	vendredi, 12 mai	
ENTREE	<b>Férialé</b>	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette		Carottes râpées et mimolette Salade verte et mimolette	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		Plat complet : Lasagne au saumon	Boulettes d'agneau sauce navarin Carottes <b>BIO</b> Pommes de terre rissolées	 Cuisse de poulet rôtie Chou-fleur béchamel Blé <b>BIO</b> et jus de légumes	Cordon bleu Haricots verts <b>BIO</b> Pépinettes	
			 Pizza fraîche au fromage Salade verte	 Omelette <b>BIO</b> aux fines herbes Chou-fleur béchamel Blé <b>BIO</b> et jus de légumes	 Pané mozzarella Haricots verts <b>BIO</b> Pépinettes	
PRODUIT LAITIER		Fruits de saison <b>BIO</b>	Fraidou Fromage fondu Président		Gélifié chocolat Gélifié nappé caramel	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
DESSERT			Fruits de saison <b>BIO</b>			
GOUTER		Crêpe moelleuse sucrée	Croissant du boulanger	Baguette et beurre	Pompom cacao	
		Yaourt nature sucré	Compote de pomme	Fromage frais aux fruits	Fruit	
		Jus de pommes	Lait	Jus d'orange	Lait	

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.

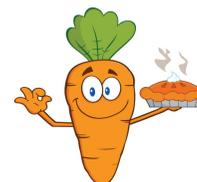
Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranais.

## Semaine du 15 au 19 mai 2023

LE JOUR DU  Végé

	lundi, 15 mai	mardi, 16 mai	mercredi, 17 mai	jeudi, 18 mai	vendredi, 19 mai
ENTREE		Salade verte <b>BIO</b> Tomate et mimolette	Bâton de surimi et mayonnaise Pâté de campagne et cornichons		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Filet de lieu <b>Frais</b> sauce aurore Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Courgettes ciboulette	  Plat complet végétarien : Semoule et lentilles maïs	 Poulet rôti Coquillettes <b>BIO</b> Emmental râpé	<b>Férié</b>	<b>Vaqué</b>
	 Plat complet végétarien : Hachis à l'égrené de pois		Nuggets de blé et sauce à l'ail Coquillettes <b>BIO</b> Emmental râpé		
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire AOP  Édam	 Clafoutis à la pomme	Fruit de saison <b>BIO</b>		
DESSERT	Fruit de saison <b>BIO</b>				

GOUTER	Baguette et miel	Madeleine	Pain au chocolat du boulanger		
	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Compote pomme banane		
	Jus de pommes	Fruit	Lait		



LE JOUR DU **Végé**

	lundi, 22 mai	mardi, 23 mai	mercredi, 24 mai	Fan de carotte !	vendredi, 26 mai
ENTREE		Betteraves vinaigrette et emmental Maïs vinaigrette et emmental	Tomate vinaigrette Radis râpés vinaigrette	Carottes râpées à la méridionale (huile d'olive, safran, ail, basilic)	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Plat complet : Brandade de morue	  Plat complet végétarien : Blé <b>BIO</b> et légumes aux 4 épices	 Émincé de dinde sauce lyonnaise Carottes <b>BIO locales</b> saveur du midi Riz <b>BIO</b> créole	Sauté de bœuf sauce carottes spéculoos Jeunes carottes miel orange	Escalope de veau hachée sauce orientale Légumes couscous Semoule <b>BIO</b> et jus de légumes
	 Omelette nature <b>BIO</b> Purée de pommes de terre		 Plat complet végétarien : Riz à l'indienne 	Pavé de merlu sauce carottes spéculoos Jeunes carottes miel orange	Pané mozzarella Légumes couscous Semoule <b>BIO</b> et jus de légumes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Saint-Paulin				Fromage frais sucré Fromage frais aromatisé <b>BIO</b>
DESSERT	Purée de pommes <b>BIO</b> maison 	Fruits de saison <b>BIO</b>	Flan chocolat Flan vanille	Cake sucré à la carotte	Banane <b>RUP</b> Fruit de saison <b>BIO</b>
GOUTER	Baguette confiture fraise	Barre bretonne	Croissant du boulanger	Fourrandise abricot	Baguette
	Fruit	Yaourt nature sucré	Fruit	Fromage frais aux fruits	Tablette chocolat au lait
	Lait	Sirop de grenadine	Jus de pomme	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.

	lundi, 29 mai	mardi, 30 mai	mercredi, 31 mai	jeudi, 1 juin	vendredi, 2 juin
ENTREE	<b>Férialé</b>		Tomate <b>BIO</b> et dés d'emmental Concombre et dés d'emmental	Radis râpé et dés de mimolette Salade verte et dés de mimolette	Melon charentais Melon jaune
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		 Hoki pané <b>Frais</b> et citron Piperade Pommes campagnardes	Burger de veau sauce basilic Purée de pommes de terre et chou-fleur	 Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Boulgour <b>BIO</b> et jus de légumes	  Plat complet végétarien : Semoule à l'italienne
		 Nuggets de blé Piperade Pommes campagnardes	 Omelette aux fines herbes <b>BIO</b> Purée de pommes de terre et chou-fleur	 Colin napolitain Ratatouille Boulgour <b>BIO</b> et jus de légumes	
PRODUIT LAITIER		Fromage frais aromatisé Fromage frais sucré			
DESSERT		Fruits de saison <b>BIO</b>	Coupelle de compote de pomme Coupelle de compote pomme-pêche	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir
GOUTER		Baguette	Pain au chocolat du boulanger	Brioche	Pompom cacao
		Fraidou	Fruit	Yaourt aromatisé	Compote de pomme-fraise
		Jus d'orange	Sirop de grenadine	Jus de raisin	Lait

# Glossaire

Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 mai 2023

**Sauce citron** Fumet de poisson, farine, jus de citron, crème légère, safran, oignon, ail

Semaine du 8 au 12 mai 2023

**Sauce navarin** Oignon, carotte, navet, tomate.

Semaine du 15 au 19 mai 2023

**Sauce aurore** Béchamel et sauce tomate

Semaine du 22 au 26 mai 2023

**Sauce lyonnaise** Oignon, ail, roux.

**Sauce orientale** Sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon, ail.

Semaine du 29 mai au 2 juin 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