

	lundi, 6 mai	mardi, 7 mai	Férié	Férié	Vaqué
ENTRÉE	Dorénavant, les nuggets végétariens seront dénommés : croustilles.	Salade verte Bio et emmental Salade de tomates Bio et emmental			
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Nuggets de volaille Ratatouille Pommes rissolées et ketchup	  Escalope de porc BBC sauce hongroise Carottes braisées Bio locales Lentilles Bio locales			
	 Croustilles de blé Ratatouille Pommes rissolées et ketchup	 Pané mozzarella Carottes braisées Bio locales Lentilles Bio locales 			
PRODUIT LAITIER	Fraidou Brie	 Purée de pommes miel locales maison			
DESSERT	Fruits de saison				
GOÛTER	Cookies cacao	Baguette			
	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature			
	Jus d'orange	Fruit de saison			

	lundi, 13 mai	mardi, 14 mai	mercredi, 15 mai	jeudi, 16 mai	vendredi, 17 mai
ENTRÉE		Betterave Bio et emmental Salade de maïs et emmental	Concombre en salade Radis râpé	Tortilla et Sauce tomate 	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Ravioles de légumes Salade verte	Calamars à la romaine Piperade Pommes lamelles vapeur	 Émincé de dinde sauce charcutière Carottes Bio locales saveur midi Riz créole	 Pizza au fromage Salade verte Bio	 Poulet rôti Label Rouge Mélange légumes haricots plats Semoule Bio
		Cordon bleu Piperade Pommes lamelles vapeur	 Omelette Bio Carottes Bio locales saveur midi Riz créole		 Filet de limande meunière Mélange légumes haricots plats Semoule Bio
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Saint-Paulin	Compote pommes-abricots Compote de pomme	Semoule au lait à la vanille maison 	Milk-shake framboise maison 	Camembert Gouda
DESSERT	Fruits de saison				Fruits de saison
GOÛTER	Sablé de Retz	Fourrandise à la fraise	Croissant du boulanger	Baguette	Cake à la vanille maison 
	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fraidou	Compote de pomme
	Compote de pomme-pêche	Fruit de saison	Lait	Fruit de saison	Lait

	Férié	mardi, 21 mai	mercredi, 22 mai	jeudi, 23 mai	vendredi, 24 mai
ENTRÉE			 <p>Carottes râpées Bio locales maison Concombre en salade</p>	<p>Salade de maïs et emmental Betterave Bio et emmental</p>	<p>Salade de tomates Bio Radis et beurre</p>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		 <p>Pavé de colin napolitain Épinards Bio à la béchamel Riz créole</p>	 <p>Sauté de veau à la dijonnaise Purée de chou-fleur Et pommes de terre</p>	 <p>Chicken wings Piperade Pommes rissolées et ketchup</p>	 <p>Filet de hoki pané Poêlée de légumes Bio Gnocchetti Sardi Bio locales</p>
			 <p>Omelette Bio aux fines herbes Purée de chou-fleur Et pommes de terre</p>	 <p>Boulettes pistou Piperade Pommes rissolées et ketchup</p>	 <p>Saucisse fumée Poêlée de légumes Bio Gnocchetti Sardi Bio locales</p>
PRODUIT LAITIER		<p>Saint-Nectaire AOP Saint-Paulin</p> 	<p>Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel</p>	<p>Fruits de saison</p>	 <p>Yaourt local des Bas-Vignons Dernière laiterie historique d'Île-de-France ; des produits laitiers au bon goût d'antan.</p>
DESSERT		<p>Fruits de saison Bio</p>			
GOÛTER		<p>Baguette et chocolat au lait</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger</p>	<p>Fourrandise au chocolat</p>	<p>Baguette et et confiture de fraise</p>
		<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>
		<p>Jus de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Lait</p>	<p>Lait</p>

	lundi, 27 mai	mardi, 28 mai	mercredi, 29 mai	jeudi, 30 mai	vendredi, 31 mai
ENTRÉE		Salade verte Bio et mimolette Salade de crudités Bio et mimolette	Concombre Salade de tomates Bio	Salade coleslaw et emmental Carottes râpées Bio locales maison et emmental   	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Label Rouge Haricots verts Blé Bio et jus de légumes	Cordon bleu Petits pois Bio saveur du jardin Riz créole	Filet de merlu sauce curry Courgettes Bio , traitées en légumerie, à la provençale Pommes rissolées et ketchup	 Tortelloni pomodoro mozzarella Bio à la sauce tomate basilic	 Sauté d boeuf RAV sauce bobotie Purée de pommes de terre Bio et carottes Bio
	 Pavé de merlu sauce citron Haricots verts Blé Bio et jus de légumes	 Pavé du fromager Petits pois Bio saveur du jardin Riz créole			 Filet de hoki sauce du gléré Purée de pommes de terre Bio et carottes Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président Mimolette	 Clafoutis aux cerises maison	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Purée de pommes Bio maison	Fromage frais sucré local Fromage frais aux fruits local
DESSERT	Fruits de saison 		Fruits de saison 		Fruits de saison 
GOÛTER	Baguette	Crêpe moelleuse sucrée	Croissant du boulanger	Cake au chocolat maison 	Sablé de Retz
	Pâte à tartiner	Fromage frais sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme
	Jus de pomme	Fruit de saison	Lait	Lait	Sirop de grenadine

Pain **Bio**, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaise.
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 6 au 10 mai 2024

Sauce hongroise Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Sauce charcutière Moutarde, oignon, tomate et cornichon

Semaine du 27 au 31 mai 2024

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

Sauceur du jardin Tomate, ciboulette, échalote, beurre

Sauce curry Crème légère, fumet de poisson, oignon, carotte, curry, farine de riz

Sauce bobotie Safran, oignons, abricots secs, cannelle, curry, ail, raisins de Corinthe

Logos et appellations



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



Pêche responsable.



Issu d'agriculture de Haute Valeur Environnementale.



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