

LE JOUR DU Végé

	Lundi 04 janvier 2021	Mardi 05 janvier 2021	Mercredi 06 janvier 2021	Jeudi 07 janvier 2021	Vendredi 08 janvier 2021
Entrée au choix *	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Chou blanc local Chou rouge local vinaigrette ciboulette	Potage Crécy Bio « façon maison » Et emmental râpé		
Plat au choix et Garniture	Semoule méli mélo du potager et jus (oignons, tomates, fenouil, petits pois, haricots blanc)	Steak de veau au jus Epinards béchamel et Blé Bio et jus Omelette Bio Epinards béchamel et Blé Bio et jus	Sauté de poulet sauce crème Boulgour et jus Filet de lieu sauce oseille Boulgour et jus	Sauté de bœuf au jus Pommes rissolées Colin mariné à la brésilienne Pommes rissolées	Filet de limande meunière Petits pois Bio Jambon de dinde Petits pois Bio
Fromage/laitage au choix *				Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse sucré BIO	Edam Bio Gouda Bio
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison Fruit de saison	Cake poires et pépites de chocolat « façon maison »
	PAIN BIO tous les jours				
Goûter **	Baguette Carré de l'Est Compote pomme fraise	Madeleine locale Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait nature Fruit de saison	Grillé normand cacao Petit suisse nature et sucre Jus de pommes



1019



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label
























Spécialité du chef

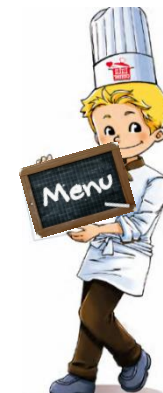


Local

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 11 janvier 2021	Mardi 12 janvier 2021	Mercredi 13 janvier 2021	Jeudi 14 janvier 2021	Vendredi 15 janvier 2021
Entrée au choix *	 Potage de potiron « façon maison » Et emmental râpé			Céleri local et dés de feta vinaigrette  « façon maison » Carottes râpées locales et dés de feta vinaigrette « façon maison » 	
Plat au choix et Garniture	Nugget's de blé et ketchup Courgettes et Pommes de terre cube	 Saucisse de francfort Flageolets Pavé de merlu sauce quatre épices Flageolets	 Sauté de bœuf sauce mironton Chou fleur à la béchamel Quenelles nature sauce Mornay Chou fleur à la béchamel	 Emincé de poulet sauce chasseur Haricots beurre Colin mariné à la napolitaine Haricots beurre	Hoki pané Tortis Bio et Ratatouille Emmental râpé 
Fromage/ laitage au choix *		Fraidou Cotentin	Yaourt local aux fruits rouges  Yaourt nature sucré local 		Tomme Bio Fournols 
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Compote pomme fraise  Compote pomme banane  Biscuit galette au beurre Bio 	 Galette des Rois	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 
	PAIN BIO tous les jours 				
Goûter **	Galette Saint Michel Lait Compote pomme cassis	Baguette et confiture de prunes Petit suisse sucré Jus d'orange	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	Barre bretonne Lait Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricots Petit suisse aux fruits Jus de raisin



toiles



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label



Spécialité du chef



Local

- * **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- ** **Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs**

LE JOUR DU Végé

	Lundi 18 janvier 2021	Mardi 19 janvier 2021	Mercredi 20 janvier 2021	Jeudi 21 janvier 2021	Vendredi 22 janvier 2021
Entrée au choix *	Cœur de laitue vinaigrette Salade verte vinaigrette	N Salade de coquillettes brunoise et yaourt « façon maison » Taboulé	Potage paysan BIO « façon maison » et emmental râpé	Carottes râpées Bio locales vinaigrette Céleri Bio local à la rémoulade	N
Plat au choix et Garniture	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème et ciboulette)	Cordon bleu Poiso (poêlée de légumes saveur indienne) Croq fromage Poiso (poêlée de légumes saveur indienne)	Filet de hoki sauce normande Polenta Jambon de poulet Polenta	Paupiette de veau au jus Printanière de légumes Escalope de blé Printanière de légumes	Calamars à la romaine Tian de légumes (courgettes, tomates et pommes de terre) Rôti de bœuf au jus Tian de légumes (courgettes, tomates et pommes de terre)
Fromage/ laitage au choix *	Brie Bio Carré de l'est Bio	Yaourt nature BIO local et sucre Yaourt à la fraise local			Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert au choix *	Abricots au sirop Pêches au sirop		Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	Grand palmier Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette Fromage fondu Compote de pommes	Pain au chocolat Petit suisse fruité jus d'ananas	Gouter fourré chocolat Lait Fruit de saison	Cake aux fruits Lait Compote de pommes banane



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label



Spécialité du chef



Local

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



LE JOUR DU **Végé**

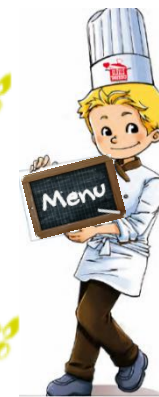
	Lundi 25 janvier 2021	Mardi 26 janvier 2021	Mercredi 27 janvier 2021	Jeudi 28 janvier 2021	Vendredi 29 janvier 2021
Entrée au choix *	Potage poireaux et pommes de terre BIO « façon maison » Et emmental râpé	Spécialité du chef	Salade anglaise au cheddar « façon maison » (Iceberg, cheddar, croûtons, vinaigrette) Coleslaw locale	Nems au poulet et salade verte et sauce Nuoc man Nems aux légumes et salade verte et sauce Nuoc man	
Plat au choix et Garniture	Poulet rôti au jus Petits pois carottes au jus Boulettes au pistou Petits pois carottes au jus	Saucisse de Montbéliard Lentilles et carottes Galette à l'espagnole Lentilles et carottes	Steak de colin sauce Purée de pommes de terre Bio et haricots verts Pavé du fromager Purée de pommes de terre Bio et haricots verts	Sauté de bœuf sauce caramel Poêlée de légumes asiatique Filet de poisson gratiné au fromage Poêlée de légumes asiatique	Riz Bio à l'andalouse (poivrons rouge, courgettes, maïs)
Fromage/ laitage au choix *		Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio et sucre			Saint Paulin BIO Saint Nectaire AOC
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO local Fruit de saison BIO local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan caramel Flan à la vanille	Ananas au sirop, noix de coco et chantilly	Compote de pommes Bio Compote de pomme-abricot Bio
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	Baguette et confiture de prunes Petit suisse sucré Jus de pommes	Pain épices Lait nature Compote de pêches	Pain au chocolat Yaourt sucré Fruit de saison	Madeleine locale Lait nature Fruit de saison	Baguette et miel Yaourt aromatisé Jus de raisin



Nouveauté
 Agriculture biologique
 RAV
 Label
 Spécialité du chef
 Local
 Appellation d'origine

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 01 février 2021	Mardi 02 février 2021	Mercredi 03 février 2021	Jeudi 04 février 2021	Vendredi 05 février 2021
Entrée au choix *	Potage Dubarry (chou-fleur) Emmental râpé		Ouf dur BIO mayonnaise Salade verte	Salade anglaise au cheddar (iceberg, cheddar, croûtons, vinaigrette terroir) Endives aux pommes 30 %	Carottes râpées BIO Pomelos et sucre
Plat au choix et Garniture	Poulet rôti au jus Blé BIO Brocolis BIO braisés Filet de Hoki parfum au curry Blé BIO Brocolis BIO braisés	Crêpe fromage Epinards BIO à la béchamel et Pommes vapeur Crêpe jambon fromage Epinards BIO à la béchamel et Pommes vapeur	Lasagnes végétariennes (haricots blancs, ail, oignons, tomate et poivrons)	Sauté de bœuf aux olives Haricots blancs Pané mozza sauce fraîcheur Haricots blancs	Steak de cabillaud sauce citron Riz BIO créole Burger de veau au jus Riz BIO créole
Fromage/laitage au choix *		Carré de l'Est BIO Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé banane BIO		Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO à la fraise
Dessert au choix *	Fruits de saison local Fruits de saison local	Crêpe au sucre		Mousse au chocolat au lait	
<i>PAIN BIO tous les jours</i>					
Goûter **	<i>Paillolines</i> <i>Fromage frais sucré</i> <i>Coupelle de fruits au sirop</i>	<i>Baguette viennoise</i> <i>beurre</i> <i>Lait</i> <i>Fruit</i>	<i>Croissant</i> <i>Lait</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Biscottes et confiture d'abricots</i> <i>Fromage frais sucré</i> <i>Fruit</i>	<i>Baguette et gouda</i> <i>Compote de pomme cassis</i> <i>Sirop de cassis</i>



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label



Spécialité du chef





Local

- * **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- ** **Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs**

Ville de Sevran

LE JOUR DU Végé

	Lundi 08 février 2021	Mardi 09 février 2021	Mercredi 10 février 2021	Jeudi 11 février 2021	Vendredi 12 février 2021
Entrée au choix *					
Plat au choix et Garniture	Omelette Bio et fromage râpé Gratin boulgour et courgettes Chessy	Saucisse de Toulouse Haricots verts à l'ail Pavé de merlu sauce basilic Haricots verts à l'ail	Boulettes de bœuf au jus Riz BIO créole Brunoise de légumes Boulettes végétales BIO et ketchup Riz BIO créole Brunoise de légumes	Rôti de veau sauce crème Carottes BIO vichy Lentilles Pavé du fromager Carottes BIO vichy Lentilles	Sauté de poulet sauce forestière Purée de patate douce Aiguillettes de colin meunière Purée de patate douce
Fromage/laitage au choix *	Fromage frais aux fruits bio Fromage frais nature et sucre	Tomme blanche Brie BIO	Yaourt aromatisé framboise BIO Yaourt nature BIO et sucre		Gouda BIO Saint Paulin BIO
Dessert au choix *	Fruits de saison Local Fruit de saison Local	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille		Tarte amandine chocolat Tarte pomme abricot	Compote de pommes Bio Compote pomme banane Bio
			PAIN BIO tous les jours		
Goûter **	Céréales Lait Compote de pomme fraise	Pain de mie et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Fruit	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et Emmental Sirop de grenadine Fruit



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label



Spécialité du chef



Local

* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

** Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs





	Lundi 15 février 2021	Mardi 16 février 2021	Mercredi 17 février 2021	Jeudi 18 février 2021	Vendredi 19 février 2021
Entrée au choix *		Carottes râpées BIO Chou rouge râpé et maïs Dés d'emmental		Potage mussard (flageolets)	
Plat au choix et Garniture	Escalope de poulet sauce colombo Julienne de légumes Blé BIO Bouchées végétariennes sauce cocktail basilic (boulettes) Julienne de légumes Blé BIO	Sauté de bœuf sauce mironton Mélange de légumes et brocolis Riz BIO Colin sauce beurre blanc Mélange de légumes et brocolis Riz BIO	Haché de veau sauce milanaise Penne et chou romanesco Penne à l'italienne (lentilles, brunoise de légumes, olives, ail, tomate, poivrons et herbes de Provence)	Croq'veggie au fromage Purée de potiron	Filet de Hoki Sauce aurore Semoule Bio au Jus et ses dés de carottes
Fromage/ laitage au choix *	Camembert BIO Carré de l'est BIO		Fromage blanc BIO sauce fraise Fromage blanc BIO et sucre		Saint Nectaire AOC Emmental BIO
Dessert au choix *	Fruits de saison bio Fruits de saison bio	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Pomme au four Pêches au sirop	Fruits de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel
	PAIN BIO tous les jours				
Goûter **	<i>Coco pop's</i> Fromage blanc nature Compote de pomme fraise	<i>Baguette et beurre</i> Lait Fruit	<i>Croissant</i> Fromage frais sucré Jus de pomme	<i>Petit pain au lait</i> Tablette de chocolat noir Jus d'orange	<i>Biscottes et confiture d'abricot</i> Fromage blanc aux fruits Fruits




TOILE



Nouveauté
 Agriculture biologique
 RAV
 Label
 Spécialité du chef
 Local
 Appellation d'origine

- * **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- ** **Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs**



	Lundi 22 février 2021	Mardi 23 février 2021	Mercredi 24 février 2021	Jeudi 25 février 2021	Vendredi 26 février 2021
Entrée au choix *			Potage poireaux et pommes de terre 		
Plat au choix et Garniture	 Escalope de dinde au jus Blettes à la milanaise Pavé de colin mariné ail fines herbes Blettes à la milanaise 	 Omelette BIO au fromage Julienne de légumes braisée Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Colin gratiné au fromage Riz BIO pilaf Ratatouille Burger de bœuf sauce tomate Riz BIO pilaf  Ratatouille	 Rôti de veau au jus Lentilles Jeunes carottes laquées miel orange Bouchées orientales sauce fromage blanc curry Lentilles Jeunes carottes laquées miel orange	Pavé de merlu sauce condiment Légumes couscous BIO Semoule BIO Poulet rôti sauce andalouse (oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons et olives) Légumes couscous BIO Semoule BIO
Fromage/laitage au choix *	Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais BIO et sucre	 	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé framboise BIO 	Brie BIO  Coulommiers	Edam BIO  Tomme BIO 
Dessert au choix *	 Compote de pomme fraise BIO  Compote de pommes BIO	Fruits de saison Local Fruit de saison Local		Mousse au chocolat Gélifié nappé au caramel	Financier 
<i>PAIN BIO tous les jours</i>					
Goûter **	Baguette et beurre Lait Coupelle de fruit au sirop	Pain de mie et confiture de fraise Jus de pomme Fromage blanc aux fruits	Pain au chocolat Compote de pomme cassis Yaourt aux fruits	Madeleine Compote de pomme cassis Lait	Coco Rocher Jus d'orange Yaourt Nature et sucre



roila



Nouveauté



Agriculture biologique



RAV



Label



Spécialité du chef



Local

- * Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- ** Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs