

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomates BIO LOCALE à la vinaigrette et olives Salade Harmonie (choux rouge, maïs, scarole) Vinaigrette maison	Œufs durs piccalilli Roulade de volaille	Carottes râpées BIO LOCAL et des de brebis Salade verte BIO LOCAL et soja et des de brebis Vinaigrette maison	Salade du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental et tomates) Champignons émincés au fromage blanc Vinaigrette maison
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Emincé de volaille BIO sauce grand-mère Blé bio au jus Pavé marine au citron Blé bio au jus	 Omelette nature Ratatouille et riz BIO Escalope de blé panée Ratatouille et riz BIO	 Bœuf au jus Macaronis BIO LOCAL et emmental râpé Moules sauce curry Macaronis BIO LOCAL et emmental râpé	 Jambon de poulet Pommes campagnardes Colin pané Pommes campagnardes	 Hachi Parmentier Brandade de Morue Salade verte BIO LOCALE
PRODUIT LAITIER	Tomme noire Mimolette				Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
DESSERT	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat	Kiwi BIO Ananas BIO	Tarte normande Tarte aux abricots	

Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais

GOUTER	Lait nature Pompom cacao Compote de pomme	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Pomme golden	Jus d'orange Fromage blanc et sucre Croissant	Compote de pomme banane Madeleine LOCALE Lait nature et cacao	Banane Baguette et fraidou Sirop de fraise
--------	---	--	---	---	--



Semaine du 10 au 14 mai 2021

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Concombre BIO LOCAL à la vinaigrette Pomelos BIO et sucre  Vinaigrette maison	Céleri râpé sauce à l'échalote Mélange catalan (choux blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée) Vinaigrette maison	Férié	Vaqué
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE 	Croq fromage Épinards à la béchamel Omelette sauce andalouse Épinards à la béchamel	Penne au saumon et emmental râpé Cassoulet	 Boulettes de veau sauce dijonnaise Jardinière de légumes  Poisson crumble Jardinière de légumes		
PRODUIT LAITIER	Édam BIO  Emmental BIO 				
DESSERT	 Pomme BIO LOCALE  Kiwi BIO 	Compote de pommes Compote de poires	 Semoule au lait Riz au lait		
GOUTER	Compote de pomme fraise Fromage blanc aux fruits Baguette et confiture de fraise	Tablette de chocolat Petit pain au lait Lait nature	Banane Pain au chocolat Jus d'ananas		



Nouveauté



Bleu
Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit
AOC/AOP



Spécialité du
chef



Produit BIO

LE JOUR DU **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomate BIO LOCALE et dés de brebis Radis BIO LOCALE et beurre Vinaigrette maison		Gaspacho	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Riz tandoori (riz, haricots rouges, navet, carotte, oignon, poireaux, épices tandoori)	Nuggets de volaille Blé BIO ET Ratatouille Nuggets de poisson Blé BIO ET Ratatouille	Rôti de veau à l'estragon Semoule BIO et Courgettes braisées Escalope de blé panée Semoule BIO et Courgettes braisées	Hot dog Pommes campagnardes et ketchup Fish burger Pommes campagnardes et ketchup	Colin sauce cajun (paprika, thym, oignons, cumin, crème) Haricots verts et coquillettes
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature et sucre Petit aux fruits		Yaourt nature sucré BIO LOCALE Yaourt aromatisé BIO LOCALE		Tomme blanche
DESSERT	Ananas Orange	MISTER FREEZE	Kiwi BIO Pomme BIO	Banane et chantilly	Cake banane pépites de chocolat

Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais

GOUTER	Compote de pomme cassis Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Fourrandise abricot Lait Pêche	Jus d'orange Croissant Fromage frais sucré	Kiwi Fromage blanc nature Paillolines	Fromage frais aux fruits Baguette et pâte à tartiner Sirop au citron
--------	---	--------------------------------------	--	---	--

Semaine du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE			Chiffonnade de salade vinaigrette caramel et des de mimolette Tomate BIO LOCALE vinaigrette et des de mimolette Vinaigrette maison		Concombre BIO LOCAL à la vinaigrette et des d'emmental Iceberg BIO LOCAL, radis et maïs et dés d'emmental Vinaigrette maison	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Férié	Boulettes agneau au jus Légumes couscous façon tajine ET Boulgour Filet de hoki sauce tajine Légumes couscous façon tajine ET Boulgour	 Chili et riz végétarien Gratin Campagnard	 Poulet Rôti Lentilles et Carottes Vichy Calamars à la romaine Lentilles et Carottes Vichy	 Bœuf sauce jumbalaya Haricots verts BIO ciboulette Poisson mariné au thym Haricots verts BIO ciboulette	
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO		Camembert BIO Carré de l'Est BIO		
DESSERT		Kiwi BIO Pomme golden BIO LOCALE	Compote pomme cassis Compote de poires	Melon Ananas	 Roulé au chocolat Roulé aux abricots	
Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais						
GOUTER			Compote de pomme abricot Baguette et froidou Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus de pomme	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Poire	Kiwi Cake vanille Lait nature

Semaine du 31 mai au 1er juin 2021

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Courgettes râpées à la vinaigrette</p> <p>Céleri BIO LOCAL à la rémoulade Vinaigrette maison  </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe au jambon</p>	<p> Tomate BIO LOCALE à la vinaigrette </p> <p>Trio de crudité à la vinaigrette Vinaigrette maison</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Surimi à la mayonnaise</p>	<p>Melon Jaune</p> <p>Pastèque</p>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	<p>Emincé de poulet BIO au jus Blé bio à la tomate </p> <p>Blé et achard de légumes (oignons, haricots blancs, carottes) Blé bio à la tomate </p>	<p> Bœuf au jus Julienne de légumes</p> <p> Pavé colin crumble Julienne de légumes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte BIO LOCALE  </p>	<p>Rôti de veau sauce milanaise Purée de pommes de terre </p> <p>Hoki sauce tomate Purée de pommes de terre</p>	<p> Omelette BIO </p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Escalope de blé panée Epinards à la béchamel</p>
PRODUIT LAITIER				<p> Yaourt nature sucré BIO LOCAL </p> <p>Yaourt aromatisé BIO LOCAL</p>	
DESSERT	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pêche</p> <p>Nectarine</p>	<p> Soupe de fraise à la menthe</p> <p>Pêches au sirop</p>		<p> Cake à la brisure de Daim et crème anglaise</p>
Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais					
GOUTER	<p>Paillolines Kiwi Fromage blanc sucré</p>	<p>Compote de pomme banane Baguette et beurre Lait nature</p>	<p>Sirop de cassis Croissant Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Fromage frais sucré Gaufre fantasia Jus d'orange</p>	<p>Lait Baguette et gouda Banane</p>

Semaine du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<p>Tomate BIO LOCALE à la vinaigrette</p> <p>Radis BIO LOCAL beurre Vinaigrette maison </p>	<p>Gaspacho (concombre, poivrons et tomate)</p> <p>Betteraves BIO LOCALE vinaigrette Vinaigrette maison </p>	<p>Salade anglaise au cheddar</p> <p>Salade verte BIO et œuf Vinaigrette maison </p>	<p> Cake courgette emmental</p> <p>Pizza royale</p>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	<p> Escalope de poulet au jus Légumes aïoli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)</p> <p> Pavé de merlu sauce cocktail Légumes aïoli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)</p>	<p> Sauté de bœuf jus Courgettes à la ail</p> <p>Poissonnette Courgettes à la ail</p>	<p> Veau sauce bédouin Semoule BIO </p> <p>Filet de limande aux 4 épices Semoule BIO </p>	<p> Macaronis BIO LOCALE à l'italienne (poivrons, lentilles, olives noire, olives vertes et tomate) </p> <p> Raviolis aux 6 légumes</p>	<p> Nuggets de volaille Purée de carotte & patate douce</p> <p> Nuggets de poisson Purée de carotte & patate douce</p>
PRODUIT LAITIER	<p> Saint Paulin AOP</p> <p>Emmental</p>		<p> Yaourt aromatisé BIO LOCAL </p> <p>Yaourt nature sucré BIO LOCAL</p>		
DESSERT	<p>Kiwi BIO </p> <p>Orange BIO </p>	Moelleux au chocolat et crème anglaise		<p>Ile flottante</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pêche</p> <p>Nectarine</p>

Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais

GOUTER	<p>Compote pomme cassis Fourrandise au chocolat Lait nature</p>	<p>Jus d'orange Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Croissant Tablette au chocolat noire Lait</p>	<p>Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Banane</p>	<p>Jus d'ananas Baguette et Emmental Sirop de grenadine</p>
--------	---	---	--	---	---

Semaine du 14 au 17 juin 2021

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Concombre BIO LOCAL à la vinaigrette et dés de mimolette  Courgettes râpées vinaigrette et dés de mimolette Vinaigrette maison		Pastèque Melon		 Tomate BIO LOCALE à la vinaigrette Salade verte BIO LOCALE et maïs Vinaigrette maison 
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Bœuf sauce daube Courgettes braisées	  Risotto de dinde fait maison	  Boulettes de lentilles BIO  Carottes vichy BIO	 Rôti de veau au jus Haricots blancs	 Macaroni BIO LOCAL au saumon  Lasagnes bolognaise
	Poisson mariné à la provençale Courgettes braisées	  Risotto de courgette fait maison	 Stick végétarien sauce fromage blanc ail  Carottes vichy BIO	Steak de colin sauce cajun Haricots blancs	
PRODUIT LAITIER		 Yaourt aromatisé BIO LOCAL  Yaourt nature sucré BIO LOCAL		Yaourt sucré BIO  Yaourt aux fruits BIO	
DESSERT	Pêches au sirop Abricots au sirop	Nectarine jaune Pêche blanche	Tarte flan pâtissier Tarte aux poires	Melon vert Abricots	Liégeois au chocolat Flan à la vanille
Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais					
GOUTER	Fromage blanc nature fourrandise à la fraise Kiwi	Compote de pomme fraise Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits	Palmier Poire Jus d'orange	Banane Baguette et confiture d'abricot Lait nature



Plat végétarien



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE	<p>Taboulé</p> <p>Salade de riz californienne (riz, tomate, maïs, petits pois, ananas, ciboulette)</p>	<p> Radis BIO LOCAL au beurre</p> <p>Céleri BIO LOCAL à la rémoulade</p>		<p>Cubes de tomate et concombre vinaigrette miel et colombo</p>	<p>Chiffonnade de salade sauce salade passion (fruit de la passion)</p> <p> Carottes râpées BIO LOCALE Vinaigrette maison </p>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	<p> Emincé de poulet BIO au jus</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p> Poisson gratiné fromage</p> <p>Haricots verts BIO </p>	<p> Omelette BIO</p> <p>Coquillettes BIO LOCALE et emmental râpé </p> <p>Croque tomate</p> <p>Coquillettes BIO LOCALE et emmental râpé </p>	<p> Boulettes de veau sauce milanaise</p> <p>Blé BIO </p> <p>Colin sauce brésilienne</p> <p>Blé BIO </p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Pommes campagnarde</p> <p>Fish Burger</p> <p>Pommes campagnarde</p>	<p> Bœuf sauce crétoise (oignons, ail, raisins secs, jus de raisin et crème)</p> <p>Riz safrané</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Riz safrané</p>
PRODUIT LAITIER			<p>Fromage blanc à la fraise</p> <p>Fromage blanc et sucré</p>		
DESSERT	<p>Pêche jaune</p> <p>Nectarine jaune</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Banane BIO </p> <p>Ananas BIO </p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Brownies et crème anglaise</p>
Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais					
GOUTER	<p>Compote pomme abricots</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p>	<p>Pomme rouge</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Compote de pomme cassis</p> <p>Croissant</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Sirop de fraise</p> <p>Baguette et gouda</p> <p>Poire allongée</p>	<p>Madeleine</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

LE JOUR DU **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Tomate BIO LOCALE à la vinaigrette</p> <p> Salade farandole (salade composée, choux blanc, maïs, radis) Vinaigrette maison </p>		<p>Pizza royale</p> <p>Pizza fromage</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p>	<p> Salade verte BIO LOCAL </p> <p>Salade coleslaw BIO LOCALE (carottes et choux blanc) Vinaigrette maison</p>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	<p></p> <p>Torti spinaci épinards et emmental râpé</p> <p>Tarte au fromage et salade verte Bio </p>	<p> Sauté de porc sauce milanaise Boulgour BIO ET Piperade</p> <p> Boulgour aux légumes braisés </p>	<p> Escalope de poulet sauce Jumbalaya (oignons, curry et petits légumes) Choux fleurs braisés</p> <p>Omelette nature Choux fleurs braisés</p>	<p> Steak haché de bœuf sauce grand-mère (champignons, oignons et carottes) Courgettes BIO à l'ail </p> <p> Pavé de merlu sauce coco Courgettes BIO à l'ail </p>	<p> Poulet rôti Compotée de tomate et riz BIO </p> <p>Colin pané Compotée de tomate et riz BIO </p>
PRODUIT LAITIER		<p> Yaourt nature sucré BIO LOCAL </p> <p>Yaourt aromatisé BIO LOCAL</p>			
DESSERT	<p>MISTER FREEZE</p>	<p>Melon vert</p> <p>Pêche jaune</p>	<p>Nectarine </p> <p>Banane BIO </p>	<p> Gâteau amande, abricot pomme tatin </p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Flan à la vanille</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Pain Bio réalisé quotidiennement par un artisan sevranais					
GOUTER	<p>Nectarine blanche Lait Gaufre fantasia</p>	<p>Fromage blanc sucré Baguette et fraidou Jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat Lait nature Compote pomme fraise</p>	<p>Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Poire</p>	<p>Jus de pomme Baguette et gouda Tablette de chocolat noire</p>

Semaine du 5 au 6 juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREE	  Betterave BIO LOCALE vinaigrette Vinaigrette maison	  Tomate BIO LOCALE croq au sel					
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Ravioli de saumon	 Jambon de Paris Taboulé Œufs durs mayonnaise Taboulé					
PRODUIT LAITIER		Fromage frais aux fruits					
DESSERT	  Fruit de saison BIO LOCAL	Compote de pomme					
GOUTER	Lait nature Pompom cacao Compote de pomme	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Kiwi					