
















Semaine du 1er au 5 Décembre














	lundi, 1 décembre	Jour de grève	mercredi, 3 décembre	jeudi, 4 décembre	vendredi, 5 décembre
ENTRÉE	Endives vinaigrette et emmental Chou blanc et emmental Vinaigrette maison	Betteraves vinaigrette		Céleri râpé BIO maison et mimolette Chou rouge râpé BIO et mimolette	Potage maison aux poireaux et pommes de terre
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Sauté de bœuf sauce normande Carottes BIO braisées Lentilles BIO locales	 Plat complet végétarien : Raviole aux légumes	 Poulet sauté à l'estragon Boulgour BIO Petits pois BIO , miel et orange	 Plat complet végétarien : Macaroni à la mexicaine BIO (tomate, ail, poivrons, haricot rouge, paprika, cumiun)	 Pavé de colin aux herbes de Provence Pommes lamelles vapeur Haricots verts BIO relevés au colombo
	 Omelette BIO Carottes BIO à l'ail Lentilles BIO locales		 Pavé du fromager Boulgour BIO Petits pois BIO , miel et orange		
PRODUIT LAITIER	Fruits de saison	Compote de pomme avec galette St-Michel	Saint-Nectaire AOC Cantal AOC	Moelleux coco mandarine maison	Flan chocolat Flan vanille
DESSERT			Fruits de saison		






Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER	Cake aux pépites chocolat 	Baguette et tablette de chocolat	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise au chocolat	Baguette et confiture
	Fromage frais aux fruits local 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local 	Compote de pomme	Yaourt nature et sucre local 
	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de raisin	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit de saison

LE JOUR DU













	lundi, 8 décembre	mardi, 9 décembre	mercredi, 10 décembre	jeudi, 11 décembre	vendredi, 12 décembre
ENTRÉE	Salade verte BIO et mimolette Salade de crudités BIO et mimolette		Potage Longchamp maison  (petits pois, oignons, pommes de terre)	Chou rouge râpé BIO et emmental Carottes râpées BIO locales et emmental	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Label Rouge Blé BIO et jus de légumes Chou vert et champignons	 Plat complet végétarien : Hachis lentilles tomate Salade verte BIO	 Filet de lieu frais sauce curry Coquillettes semi-complètes BIO Bouquet de brocolis BIO	 Sauté de porc BBC sauce basquaise  Riz pilaf Haricots beurre à la tomate	Rôti de bœuf sauce bobotie Purée de pommes de terre locales  HVE Emincé de poireaux Bio béchamel curcuma curry
	Calamars à la romaine Blé BIO et jus de légumes Chou vert et champignons			 Plat complet végétarien : Riz, haricots rouges, petits pois	Poisson blanc gratiné fromage Purée de pommes de terre locales  HVE Emincé de poireaux Bio béchamel curcuma curry
PRODUIT LAITIER	Quatre-quarts ananas maison 	Fromage frais sel de Guérande	Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO et sucre	Purée de pomme BIO cannelle maison 	Tomme noire Bûchette mi-chèvre
DESSERT		Fruits de saison			Fruits de saison

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.






GOÛTER	Baguette	Crêpe moelleuse sucrée	Croissant du boulanger	Cake au miel 	Sablé de Retz
	Fromage fondu	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local 	Compote pomme banane
	Fruit de saison	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de raisin	Lait demi-écrémé équitable 











LE JOUR DU 

	lundi, 15 décembre	mardi, 16 décembre	mercredi, 17 décembre	jeudi, 18 décembre	vendredi, 19 décembre
ENTRÉE		 Potage quatre légumes maison (carottes, poireaux, céleri, navet)	 Limonade et grenadine Rillettes de saumon Mousse de canard		 Carottes râpées BIO locales maison et emmental Céleri râpé BIO maison et emmental
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Plat végétarien complet : Semoule façon couscous BIO	 Steak de colin sauce lombarde Gnocchetti Sardi BIO locaux Potiron BIO béchamel	 Blanquette de veau Haricots blanc au jus Carottes BIO et navets BIO à la crème	 Bouchée de chapon sauce Noël Pommes Duchesse	 Nuggets de volaille Riz créole Chou-fleur mornay BIO
			 Pavé de merlu à l'huile Haricots blanc au jus Carottes BIO et navets BIO à la crème		
PRODUIT LAITIER	 Saint-Nectaire AOC Pont-l'Evêque AOP	 Yaourt local des Bas-Vignons Dernière laiterie historique d'Île-de-France ; des produits laitiers au bon goût d'antan.	Emmental Mimolette	 Entremet festif Chocolat de Noël Clémentine de Noël	Purée pomme-banane BIO Compote de pomme BIO
DESSERT	Fruits de saison		Fruits de saison BIO		





Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.








GOÛTER	Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise à la fraise	Cake au chocolat 
	Fraidou	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits local 	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison
	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 	Compote de pomme	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 






	lundi, 22 décembre	mardi, 23 décembre	jeudi, 25 décembre	vendredi, 26 décembre
ENTRÉE	 Potage cultivateur maison	 Apéro : chips Limonade et grenadine		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Label Rouge Blé BIO Haricots verts BIO Champignons BIO	 Plat végétarien complet : Coquillettes aux légumes braisés BIO (courgettes, oignons, poivrons, flageolets, tomates concassées, thym, basilic, ail)	Pizza au fromage Salade verte 	 Plat durable Parmentier de colin thym citron Salade verte BIO
	 Colin poêlé Blé BIO Haricots verts BIO Champignons BIO			Yaourt aromatisé Yaourt nature BIO et sucre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Camembert	Petit moulé	Yaourt aromatisé Yaourt nature BIO et sucre
DESSERT		 Purée de pomme-raisin maison	Cake pralin maison Clémentine Père Noël au chocolat	Fruits de saison

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER	Fourrandise au chocolat	Madeleine	Croissant du boulanger	 Quatre-quarts maison Fromage frais aux fruits local Jus d'orange
	Compote pomme-fraise	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison	
	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 	

SEVRAN	lundi, 29 décembre	mardi, 30 décembre	mercredi, 31 décembre	jeudi, 1 janvier	vendredi, 2 janvier
ENTRÉE		Salade BIO et mimolette	 Potage au céleri maison et emmental	Nouvel an	Carottes râpées BIO locales maison
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Plat végétarien complet : Riz et jambalaya (haricot rouge, oignon, carotte, tomate, poivron, paprika, cumin, ail)	 Filet de limande meunière Pommes campagnardes et ketchup	 Emincé de dinde sauce hongroise Petits pois BIO à la paysanne Spirales BIO		 Plat végétarien complet : Lasagnes de saumon Salade verte BIO
			Plat complet végétarien :  Spirales BIO Base New Delhi BIO (lentilles, pois chiche, poireaux, carotte, oignons, tomate, épices tandoori, ail)		
PRODUIT LAITIER	Cantal AOC  Pont-l'Evêque AOP	Purée de pomme-banane BIO Compote de pomme BIO	Fruits de saison		Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
DESSERT	Fruits de saison BIO				

Pain **BIO** à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaï.

GOÛTER	Baguette	Mini-roulé à la fraise	Pain au chocolat du boulanger		Baguette et confiture
	Petit moulé nature	Fromage frais sucré local 	Sirop de grenadine		Fruit de saison
	Compote pomme banane	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 		Lait demi-écrémé équitable 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (ruptures, intempéries, logistiques, etc.).

Afin d'obtenir des **informations actualisées**, ainsi que la **liste des allergènes**, nous vous invitons à consulter **App'Table**, le site de notre prestataire Elior

- via le web : <https://apptable.elior.com/repas>

- ou leur application téléchargeable sur les différents "stores"

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 1 au 5 décembre

Sauce normande Crème, champignons, oignons.

Semaine du 8 au 12 décembre

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

Sauce basquaise Sauce tomate, poivrons, oignon.

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

Semaine du 15 au 19 décembre

Sauce lombarde Tomate, ciboulette, épices paella, fumet de poisson

Semaine du 29 décembre

Sauce hongroise Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

Logos et appellations



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



Pêche responsable.



IGP - Indication Géographique protégée



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