



Semaine du 1er au 5 Décembre



LE JOUR DU

		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		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 sevranaise.

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



Semaine du 8 au 12 décembre



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  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  Emincé de poireaux Bio béchamel curcuma curry	
PRODUIT LAITIER	 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						

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

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 

Semaine du 15 au 19 décembre



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 grenade 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 Harcots 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 Harcots blanc au jus Carottes BIO et navets BIO à la crème 	Filet de saumon sauce beurre blanc Pommes Duchesse	Nuggets de poisson Riz créole Chou-fleur mornay BIO 
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 sevranais.

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 



LE JOUR DU 

	lundi, 22 décembre	mardi, 23 décembre	jeudi, 25 décembre	vendredi, 26 décembre
ENTRÉE	 Potage cultivateur maison	 Apéro : chips Limonade et grenade		
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
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 sevranais.



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



Semaine du 29 décembre au 2 janvier



LE JOUR DU

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		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 complet végétarien : Spirales BIO Base New Delhi BIO (lentilles, pois chiche, poireaux, carotte, oignons, tomate, épices tandoori, ail)	Nouvel an	Plat végétarien complet : Lasagnes de saumon Salade verte BIO
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 sevranaise.

GOÛTER	Baguette	Mini-roulé à la fraise	Pain au chocolat du boulanger		Baguette et confiture
	Petit moulé nature	Fromage frais sucré local	Sirop de grenade		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.

Ingédients

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 Coeur - 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