



## Semaine du 2 au 6 février 2026



Région  
**Hauts-de-France**

		mardi, 3 février	mercredi, 4 février	jeudi, 5 février	
<b>ENTRÉE</b>		Potage breton <b>maison</b> et emmental râpé	« Du champs à l'assiette » Chou rouge râpé <b>BIO local</b> Céleri <b>BIO</b> remoulade <b>maison</b>		Endives Perles du Nord vinaigrette et dés d'emmental
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	Cordon bleu Potimarron <b>BIO</b> béchamel Blé <b>BIO</b>	 Filet de lieu noir <b>frais</b> sauce citron Petits pois <b>BIO</b> Risoni	 Galette haricots rouges <b>BIO</b> sauce échalote Carottes <b>BIO locales</b> braisées Riz créole	Pilon de poulet <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Semoule <b>BIO</b>	 Sauté de bœuf <b>Carbonnade flamande</b> à base de pain d'épices emblématique des <b>Hauts-de-France</b> . Purée de pommes de terre
	Filet de limande meunière Potimarron <b>BIO</b> Blé <b>BIO</b>			Steak de colin waterzoï Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Semoule <b>BIO</b>	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt <b>BIO local</b> à la fraise Yaourt nature <b>BIO local</b> et sucre	Orange certifiée Global Gap Pomme rouge écoresponsable 	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Saint-Nectaire <b>AOP</b> Mimolette	 Plat complet végétarien : Gratin campagnard
<b>DESSERT</b>	Crêpe nature sucrée <b>BIO local</b>			Banane <b>BIO</b> Ananas <b>BIO</b>	 Purée de pomme <b>rhubarbe</b> <b>BIO maison</b>

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

<b>GOÛTER</b>	Baguette et miel	Galette St Michel	Croissant du boulanger	Cake vanille	Madeleine
	Fromage frais aromatisé	Yaourt nature sucré	Banane	Yaourt aromatisé	Poire allongée écoresponsable
	Compote pomme banane	Jus de pommes <b>local</b> 	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de raisins <b>local</b> 	Lait demi-écrémé équitable 



## Semaine du 9 au 13 février 2026



SEVRAN	lundi, 9 février	mardi, 10 février	mercredi, 11 février	jeudi, 12 février	vendredi, 13 février
ENTRÉE	Potage potimarron <b>BIO maison</b>		Crème de la mer tomatée <b>maison</b> Pâté de campagne et cornichons	Carottres râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> et emmental Salade coleslaw <b>BIO</b> et emmental	Salade verte <b>BIO</b> Mélange de crudités <b>BIO</b>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Emincé de poulet Sauce charcutière Boulgour <b>BIO</b> Jardinières de légumes <b>BIO</b>	 Sauté de porc BBC curry Carottes <b>BIO locales</b> braisées Lentilles cuisinées <b>BIO locales</b>	 Plat complet : Penne carbonara au thon emmental râpé	 Rôti de bœuf aux olives Purée de brocolis et pommes de terre	  Plat végétarien complet : Riz à Raz El Hanout (haricots rouges, petits pois, ail, oignons, concassées de tomates, épices)
	 Croutillant au fromage Boulgour <b>BIO</b> Jardinières de légumes <b>BIO</b>	 Colin poêlé Carottes <b>BIO locales</b> braisées Lentilles cuisinées <b>BIO locales</b>		 Steak de colin sauce nantua Purée de brocolis et pommes de terre	
PRODUIT LAITIER	Flan chocolat Fain vanille	Pointe de Brie Pont-l'Evêque <b>AOP</b>	Pomme Golden <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	 Clafoutis poires <b>maison</b>	Yaourt nature <b>BIO local</b> et sucre Yaourt brassé banane <b>BIO</b>
DESSERT		Ananas Poire allongée écoresponsable			

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

GOÛTER	Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Pain au chocolat du boulanger	Mini roulé fraise	Cake citron
	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré <b>local</b>	Fromage frais aux fruits <b>local</b>	Poire allongée écoresponsable	Yaourt aromatisé <b>local</b>
	Orange certifiée Global Gap	Jus d'orange	Compote de pomme ananas	Lait <b>local</b> équitable	Jus de pomme <b>local</b>



## Semaine du 16 au 20 février 2026



		lundi, 16 février	mardi, 17 février	mercredi, 18 février	jeudi, 19 février	vendredi, 20 février	
ENTRÉE			Potage cultivateur <b>maison</b> et emmental râpé	Carottes râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> au citron Céleri râpé <b>BIO maison</b>	Chou blanc <b>BIO râpé maison</b> « <b>Du champs à l'assiette</b> »  Salade verte <b>BIO</b>		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	  Omelette <b>BIO</b> Mélange de légumes et haricots plats Semoule <b>BIO</b>	  Saucisse de Francfort Pommes campagnardes Ketchup	  Colin gratiné fromage Pommes campagnardes Ketchup	  Filet de hoki sauce aurore Blé, lentilles, champignons et curry <b>BIO</b>	Nuggets de volaille Ketchup Riz créole	  Sauté de bœuf sauce orientale Haricots verts <b>BIO</b> colombo Spirale <b>BIO</b>	
					  Nuggets de poisson Ketchup Riz créole	  Pavé de merlu huile parfumée au curry Haricots verts <b>BIO</b> colombo Spirale <b>BIO</b>	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits <b>BIO</b> Petit suisse nature <b>BIO</b> et sucre		  Beignet au chocolat noisette	  Purée de pommes poires <b>maison</b>	Yaourt nature <b>BIO local</b>	  Saint-Nectaire <b>AOP</b> Saint-Paulin	
DESSERT	  Poire allongée Orange certifiée Global Gap				Topping mangue abricot Ou sucre	Ananas <b>BIO</b> Pomme bicolore <b>BIO</b>	

	Sablé de Retz	Fourrandise à la fraise	Croissant du boulanger	Baguette	Cake vanille
GOÛTER	Compote pomme-pêche	Fromage frais sucré <b>local</b>	Banane	Fraidou	Yaourt nature sucré <b>local</b>
	Lait <b>local</b> équitable	Poire allongée ecoresponsable	Lait <b>local</b> équitable	Jus d'orange	Jus de pomme <b>local</b>



## Semaine du 23 au 27 février 2026



		lundi, 23 février	mardi, 24 février	mercredi, 25 février	jeudi, 26 février	vendredi, 27 février
ENTRÉE	Mâche et betterave Salade verte <b>BIO</b>			Céleri râpé <b>BIO maison</b> et mimolette Chou rouge râpé <b>BIO maison</b> et mimolette		Potage Longchamps <b>maison</b>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Emincé de volaille sauce bourgogne Lentilles <b>BIO</b> à la tomate Carottes <b>BIO locales</b> braisées	 <b>Plat durable</b> Colombo de poisson Riz, légumes, haricot blanc, colombo <b>maison</b>	Sauté de veau sauce lyonnaise Purée de carotte patate douce	Poulet rôti Chou romanesco Boulgour <b>BIO</b>	Plat végétarien complet : Macaroni à la mexicaine <b>BIO</b> (tomates, haricots rouges, poivrons rouges, ail, cumin et paprika)	
	Colin gratiné fromage sauce bourgogne Lentilles <b>BIO</b> à la tomate Carottes <b>BIO locales</b> braisées		Omelette nature <b>BIO</b> Purée de carotte patate douce	Pavé mozzarella Chou romanesco Boulgour <b>BIO</b>		
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <b>BIO</b> Yaourt aromatisé vanille <b>BIO</b>		Edam <b>BIO</b> Pont-L'Evêque <b>AOP</b>	Yaourt nature <b>BIO local</b> Coulis fraise <b>maison</b> ou sucre	Petit suisse nature <b>BIO</b> et sucre	
DESSERT	Orange certifiée Global Gap Ananas			Cake aux myrtilles <b>maison</b>		Fromage frais aux fruits <b>BIO</b>
				Banane <b>BIO</b> Pomme bicolore <b>BIO</b>		

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

GOÛTER	Cake aux pépites de chocolat	Baguette et chocolat au lait	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise chocolat	Baguette et confiture
	Pomme rouge	Fromage frais aux fruits <b>local</b>	Yaourt aromatisé <b>local</b>	Compote de pommes	Yaourt nature <b>local</b> et sucre
	Lait <b>local</b> équitable	Jus de pomme <b>local</b>	Poire allongée ecoresponsable	Lait <b>local</b> équitable	Jus de raisin

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 9 au 13 février

**Sauce charcutière** Oignon, tomate, cornichon, ail et moutarde

Semaine du 16 au 20 février

**Sauce orientale** Sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon, ail.

Semaine du 23 au 27 février

**Sauce bourgogne** Sauce tomate, poireau, navet, carotte, huile, vinaigre balsamique, moutarde, ail, laurier, thym, sel.

## Logos et appellations



Fruits cultivés avec passion, de façon raisonnée et durable, par des arboriculteurs engagés



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 Ultrapérimétriques 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](mailto:restauration-scolaire@ville-sevran.fr)