













Semaine du 2 au 6 février 2026







LE JOUR DU 
















Région
Hauts-de-France








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

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














GOÛTER	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 local 	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de raisins local 	Lait demi-écrémé équitable 

	lundi, 9 février	mardi, 10 février	mercredi, 11 février	jeudi, 12 février	vendredi, 13 février
ENTRÉE	Potage potimarron  BIO maison		Crème de la mer tomate maison Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées BIO locales maison et emmental Salade coleslaw BIO et emmental	Salade verte BIO Mélange de crudités BIO
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Emincé de poulet Sauce charcutière Boullgour BIO Jardinières de légumes BIO	 Sauté de porc BBC curry Carottes BIO locales braisées Lentilles cuisinées BIO locales	 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 Boullgour BIO Jardinières de légumes BIO	 Colin poêlé Carottes BIO locales braisées Lentilles cuisinées BIO locales		 Steak de colin sauce nantua Purée de brocolis et pommes de terre	
PRODUIT LAITIER	Flan chocolat Fain vanille	Pointe de Brie Pont-l'Evêque AOP 	Pomme Golden BIO Banane BIO	 Clafoutis poires maison	Yaourt nature BIO local et sucre Yaourt brassé banane BIO
DESSERT		Ananas Poire allongée écoresponsable 			








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













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

LE JOUR DU 










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

,

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

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

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

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 local 	Yaourt aromatisé local 	Compote de pommes	Yaourt nature local et sucre 
	Lait local équitable 	Jus de pomme local 	Poire allongée ecoresponsable 	Lait local 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.

Ingrédients

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 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