



Semaine du 5 au 9 janvier 2026



	lundi, 5 janvier	mardi, 6 janvier	mercredi, 7 janvier	jeudi, 8 janvier	vendredi, 9 janvier
ENTRÉE	Salade d'endives et mimolette Chou rouge râpé BIO et mimolette	Salade de mâche et betterave Radis râpé Vinaigrette maison		Potage maison de légumes BIO et emmental râpé	Carottres râpées BIO locales maison et mimolette Céleri râpé maison local et mimolette
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Poulet rôti Petits pois BIO à la lyonnaise Riz créole	Nuggets de volaille Pommes campagnardes et ketchup	Plat complet végétarien : Gnocchetti BIO locaux , lentilles locales , tomates et emmental râpé	Rôti de bœuf et jus de légumes et herbes de Provence Carottes BIO braisées Pommes vapeur	Pizza au fromage Salade verte BIO
	Colin poêlé Petits pois BIO à la lyonnaise Riz créole	Calamars à la romaine Pommes campagnardes et ketchup		Omelette BIO Carottes BIO braisées Pommes vapeur	
PRODUIT LAITIER	Orange certifiée Global Gap Poire allongée ecoresponsable	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Cantal AOP Saint-Nectaire AOC	Banane Ananas	Fromage blanc et topping : caramel ou sucre en poudre
DESSERT			Purée de pomme BIO maison		

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

GOÛTER	Baguette et confiture	Madeleine	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise au citron	Baguette et beurre
	Yaourt aromatisé local	Pomme golden	Yaourt nature sucré local	Fromage frais aux fruits local	Poire allongée
	Compote de pomme fraise	Lait demi-écrémé équitable	Jus d'orange	Jus de pomme	Lait demi-écrémé équitable

Semaine du 12 au 16 janvier 2026



	lundi, 12 janvier	mardi, 13 janvier	mercredi, 14 janvier	jeudi, 15 janvier	
ENTRÉE	Céleri rémoulade Salade verte BIO et maïs Vinaigrette maison		Carrousel de crudités vinaigrette maison Pomelo BIO et sucre	Potage 4 légumes maison au paprika et emmental râpé	Duo de carottes et chou blanc BIO Vinaigrette maison
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Filet de lieu frais sauce sétoise Haricots verts à l'ail Riz pilaf	 Plat végétarien complet : Semoule BIO et jambalaya BIO maison	 Rôti de veau au basilic Purée de pommes de terre BIO et chou-fleur BIO	 Sauté de porc BBC au miel Carottes BIO locales braisées Lentilles BIO locales	Crozets et dés de dinde
			 Filet de limande meunière Purée de pommes de terre BIO et chou-fleur BIO	 Pané mozzarella Carottes BIO locales braisées Lentilles BIO locales	Poisson gratiné au fromage et crozets
PRODUIT LAITIER	Flan chocolat Fain vanille	Pointe de Brie Carré	Yaourt BIO local à la fraise Yaourt nature BIO et sucre	GALETTE DES ROIS	 Crème dessert aux myrtilles maison
DESSERT		Pomme rouge Poire allongée			

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

GOÛTER	Fourrandise chocolat	Baguette et beurre	Croissant du boulanger	Barre bretonne	Baguette et confiture
	Fruit de saison	Fromage frais sucré local	Fruit de saison	Yaourt nature sucré local	Fromage frais sucré local
	Lait demi-écrémé équitable	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable	Compote de pommes	Jus d'orange



Semaine du 19 au 23 janvier 2026



LE JOUR DU

		lundi, 19 janvier	mardi, 20 janvier	mercredi, 21 janvier	jeudi, 22 janvier	vendredi, 23 janvier
ENTRÉE	Cœur de frisée Salade de crudités BIO Vinaigrette maison	Salade de mâche et betterave Salade d'endives Mimolette et vinaigrette maison	Potage à la courgette BIO maison et emmental râpé	Carottes râpées BIO locales maison et emmental râpé		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Omelette BIO Petits pois BIO saveur soleil Blé BIO et jus de légumes	Pilon de poulet BIO Pommes rissolées ketchup ou mayonnaise	Spirales BIO Bolognaise RAV maison	Sauté de porc BBC sauce hongroise Riz créole	 Hoki pané Purée Chou romanesco	
		Pavé de colin napolitain Pommes rissolées ketchup ou mayonnaise	Spirales BIO à la New Delhi (lentilles, épices tandoori, ail, pois chiche, poireaux, carottes, oignons, tomate) maison	Plat complet végétarien : Chili sin carne		
PRODUIT LAITIER	 Yaourt local des Bas-Vignons Dernière laiterie historique d'Île-de-France ; des produits laitiers au bon goût d'antan.				 Pont-l'Evêque AOP Gouda BIO	
DESSERT	 Gâteau amande poire maison		Ananas BIO Orange BIO	Crème dessert aux myrtilles maison	 Poire allongée Banane	

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

GOÛTER	Madelien	Baguette	Croissant du boulanger	Mini roulé à la fraise	Cake à l'orange
	Compote pomme-ananas	Fromage fondu	Yaourt aromatisé local	Fruit de saison	Yaourt nature sucré local
	Lait demi-écrémé équitable	Fruit de saison	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable	Jus de pomme



Semaine du 22 au 26 janvier 2026



LE JOUR DU Végé					
	lundi, 26 janvier	mardi, 27 janvier	mercredi, 28 janvier	jeudi, 29 janvier	vendredi, 30 janvier
ENTRÉE	Salade verte BIO Radis râpé et maïs Vinaigrette maison	Potage maison de légumes BIO et emmental râpé	Carottes râpées BIO locales maison Salade d'endives	Chou rouge râpé BIO Céleri râpé BIO et mayonnaise Vinaigrette maison	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Plat durable maison Parmentier de colin comprenant du maquereau thym et citron	Pizza au fromage Salade verte BIO	Emincé de poulet sauce normande Chou-fleur béchamel Papillons BIO et emmental Pavé de merlu huile d'olive et citron Chou-fleur béchamel Papillons BIO et emmental	Plat végétarien complet : Couscous BIO	Rôti de veau aux olives Carottes BIO au cumin Haricots blancs façon mougette Omelette BIO Carottes BIO au cumin Haricots blancs façon mougette
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé vanille BIO	Orange certifiée Global Gap Pomme rouge ecoresponsable 	Cake praline rose maison	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Cantal AOP Edam
DESSERT					Banane BIO Pomme bicolore BIO

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

GOÛTER	Cake au chocolat maison 	Baguette	Pain au chocolat du boulanger	Baguette et beurre	Madeleine
	Fruit de saison	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré local	Fromage frais aux fruits local	Compote de pomme
	Lait demi-écrémé équitable	Jus d'orange	Fruit de saison	Jus de pommes	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 12 au 16 janvier

Sauce sétoise Tomate, mayonnaise, carottes, épices paëlla, oignons, estragon

Semaine du 19 au 23 janvier

Sauce hongroise Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

Semaine du 15 au 19 décembre

Sauce normande Crème, champignons, oignons.

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