

LE JOUR DU 

	lundi, 2 juin	mardi, 3 juin	mercredi, 4 juin	jeudi, 5 juin	vendredi, 6 juin
ENTRÉE	Melon charentais Pastèque				Salade de betteraves
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti <b>Label Rouge</b> Semoule Epinards <b>BIO</b> à la béchamel	 Tarte aux légumes	 Rôti de veau au jus Spirales <b>BIO</b> Julienne de légumes	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Riz pilaf <b>BIO</b> Ratatouille <b>BIO</b>	 Plat complet végétarien :  Ravioles Salade verte
	 Couscous végétarien	Salade verte <b>BIO</b>	 Plat complet végétarien : Spirales <b>BIO</b> à la mexicaine		
PRODUIT LAITIER		Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Gouda <b>BIO</b> Tommel <b>BIO</b>	Fromage fondu Président	Compote de pomme et biscuit
DESSERT	Liégeois au chocolat	Compote de pomme Compote pomme-abricot	Fruits de saison <b>BIO</b>	Fruits de saison	

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

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

LE JOUR DU 

	Férial	mardi, 10 juin	mercredi, 11 juin	jeudi, 12 juin	vendredi, 13 juin
ENTRÉE			Salade verte <b>BIO</b> Salades de betteraves		 Carottes râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> Salade de tomates
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		 Plat complet végétarien :  Chili sin carne	 Poisson blanc gratiné au fromage Blé <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> à l'ail	 Pouler rôti <b>Label Rouge</b> Pommes rissolées Haricots verts	 Sauté de porc <b>BBC</b> aux olives Bouglour <b>BIO</b> Petits pois à la lyonnaise
			 Omelette <b>BIO</b> Blé <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> à l'ail	 Pavé de merlu sauce rougail Pommes rissolées Haricots verts	 Plat complet végétarien : Bouglour <b>BIO</b> et légumes 4 épices
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre Yaourt entier aromatisé vanille <b>BIO</b>	 Crème dessert chocolat <b>locale</b> Crème dessert vanille <b>locale</b>	Tomme <b>BIO</b> Gouda <b>BIO</b>	 Yaourt <b>local</b> des Bas-Vignons Dernière laiterie historique d'Île-de-France ; des produits laitiers au bon goût d'antan.
DESSERT		Fruits de saison		Fruits de saison	

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

GOÛTER	Madeline	Croissant du boulanger	Baguette	Quatre-quarts <b>maison</b> 
	Fromage frais aux fruits <b>local</b> 	Fruit de saison	Fraidou	Yaourt nature sucré <b>local</b> 
	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Fruit de saison

	lundi, 16 juin	mardi, 17 juin	mercredi, 18 juin	jeudi, 19 juin	vendredi, 20 juin
ENTRÉE	Salade de betteraves Pomelos et sucre		Tomate et mozarella Salade grecque	Pastèque Melon charentais	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Tortis à la bolognaise	Cordon bleu  Lentilles <b>BIO locales</b> Courgettes <b>BIO</b> à la tomate	 Filet de lieu <b>frais</b> sauce aurore Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Pommes lamelles vapeur	 Plat complet végétarien :  Semoule à l'andalouse <b>BIO</b>	 Rôti de bœuf sauce basilic Riz pilaf Piperade
	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au curry Tortis	 Omelette <b>BIO</b>  Lentilles <b>BIO locales</b> Courgettes <b>BIO</b> à la tomate			 Plat complet végétarien : Gratin campagnard
PRODUIT LAITIER	 Crème dessert chocolat <b>locale</b> Crème dessert vanille <b>locale</b>	Carré de l'Est Brie	 Moelleux garniture framboise <b>maison</b>	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	 Saint-Nectaire <b>AOP</b> Fourme d'Ambert <b>AOP</b>
DESSERT		Fruits de saison <b>BIO</b>			Fruits de saison

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

GOÛTER	Mini roulé à la fraise	Baguette et petit moulé	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise au chocolat	Baguette et confiture
	Fromage frais sucré <b>local</b> 	Compote de pomme	Sirop de grenadine	Fromage frais aux fruits <b>local</b> 	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 

LE JOUR DU 

	lundi, 23 juin	mardi, 24 juin	mercredi, 25 juin	jeudi, 26 juin	vendredi, 27 juin
ENTRÉE	Cake méditerranéen		Carottes râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> Radis et beurre	<b>Apéritif</b> : Limonade et sirop de grenadine  Carroussel de crudités	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Steak haché de veau sauce lyonnaise Pommes lamelles vapeur Chou-fleur braisé	 Plat végétarien complet :  Curry de pois chiche et macaroni <b>BIO</b>	 Rôti de veau sauce marengo Riz pilaf Ratatouille	<b>Hot dog</b> de volaille Pommes campagnardes et ketchup	  Lasagne au saumon Salade verte <b>BIO</b>
	 Pavé de colin napolitain Pommes lamelles vapeur Chou-fleur braisé		 Nuggets de blé Riz pilaf Ratatouille	<b>Hot dog</b> végétarien  Pommes campagnardes et ketchup	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits <b>BIO</b> Fromage frais sucré <b>local</b> 	Edam <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b>	 Yaourt aromatisé <b>local</b> Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre		Fraidou Fromage fondu Président
DESSERT		Fruits de saison <b>BIO</b>			Fruits de saison

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

GOÛTER	Cake aux pépites chocolat 	Madeleine	Croissant du boulanger	Fourrandise au citron	Baguette et tablette de chocolat
	Yaourt aromatisé <b>local</b> 	Compote pomme-fraise	Yaourt nature sucré <b>local</b> 	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits <b>local</b> 
	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pomme

	lundi, 30 juin	mardi, 1 juillet	mercredi, 2 juillet	jeudi, 3 juillet	vendredi, 4 juillet
<b>ENTRÉE</b>	Pomelos et sucre Radis râpés		Salade de tomates Concombre en salade		Melon charentais Pastèque
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	Boulettes de bœuf basquaise Riz pilaf Mélange légumes hericots plats	 Filet de colin meunière citron Courgettes <b>BIO</b> en béchamel Pâtes semi-complètes <b>BIO</b>	 Nuggets de volaille Petits pois très fins <b>BIO</b> Carottes braisées <b>BIO locales</b>	 Sauté de bœuf à l'estragon Poêlée de légumes <b>BIO</b> Pommes rissolées et ketchup	 Plat végétarien complet :  Couscous végétarien <b>BIO</b>
	 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Riz pilaf Mélange légumes hericots plats		 Nuggets de poisson Petits pois très fins <b>BIO</b> Carottes braisées <b>BIO locales</b>	 Boulettes de solja basilic tomate Poêlée de légumes <b>BIO</b> Pommes rissolées et ketchup	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt brassé banane <b>BIO</b> Yaourt aromatisé	Tomme blanche Camembert	Soupe de fraise à la menthe	Fromage frais sucré Yaourt nature et sucre	Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel
<b>DESSERT</b>		Fruits de saison <b>BIO</b>		Fruits de saison	

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

<b>GOÛTER</b>	Fourrandise au chocolat	Baguette	Croissant du boulanger	Quatre-quarts au chocolat 	Baguette et confiture
	Fruit de saison	Fraidou	Fruit de saison	Yaourt nature sucré <b>local</b> 	Fromage frais sucré <b>local</b> 
	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 	Compote de pomme	Jus d'orange

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 juin

**Sauce rougail** Oignons, concentré de tomate, ail, herbes de Provence

Semaine du 16 au 20 juin

**Sauce aurore** Béchamel et sauce tomate

**Sauce basilic** Oignon, ail, basilic, farine de riz, tomates, sauce tomate, fond brun.

Semaine du 23 au 27 juin

**Sauce lyonnaise** Oignon, ail, roux.

**Sauce marenco** Sauce tomate, oignons, champignons

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