

LE JOUR DU 

	lundi, 5 mai	mardi, 6 mai	mercredi, 7 mai	Férial	vendredi, 9 mai
ENTRÉE	Salade verte <b>BIO</b> Betteraves <b>BIO</b>		Salade de tomates Concombre en salade		Carottes râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> Chou rouge râpé <b>BIO maison</b>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Nuggets de poisson Riz créole Brocolis	 Pizza au fromage	 Sauté de bœuf sauce rougail Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Penne semi-complète <b>BIO</b>		 Pavé de merlu huile parfumé gingembre Carottes <b>BIO</b> braisées Lentilles <b>BIO locales</b>
	Nuggets de volaille Riz créole Brocolis	Salade verte <b>BIO</b>	 Omelette <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Penne semi-complète <b>BIO</b>		
PRODUIT LAITIER	 Semoule au lait <b>maison</b>	Gouda <b>BIO</b> Edam <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre		 Flan chocolat <b>local</b> Flan vanille <b>local</b>
DESSERT		Fruits de saison <b>BIO</b>			

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

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



	lundi, 12 mai	mardi, 13 mai	mercredi, 14 mai	Menu libanais	vendredi, 16 mai
ENTRÉE		Pomelos <b>BIO</b> et sucre Radis râpés	Salade de tomates	Concombre sauce à la menthe	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti <b>Label Rouge</b> Epinards <b>BIO</b> à la crème Riz créole	 Colin poêlé et citron Pommes rissolées Piperade	 Filet de hoki pané Blé <b>BIO</b> Courgettes <b>BIO</b>	Boulettes d'agneau sauce 4 épices Boulgour pilaf Aubergines à la provençale	 Plat complet végétarien :  Spirales <b>BIO</b> base curry <b>BIO</b>
	 Pané mozzarella Epinards <b>BIO</b> à la crème Riz créole	Cordon bleu Pommes rissolées Piperade		 Falafel Boulgour pilaf Aubergines à la provençale	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président Fraidou		 Yaourt aromatisé <b>local</b> Yaourt nature <b>local</b> et sucre	Moelleux aux amandes	 Saint-Nectaire <b>AOP</b> Pont-l'Evêque <b>AOP</b>
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt <b>local</b> des Bas-Vignons Dernière laiterie historique d'Île-de-France ; des produits laitiers au bon goût d'antan.			Fruits de saison <b>BIO</b>

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

GOÛTER	Sablé de Retz	Fourrandise au chocolat	Croissant du boulanger	Baguette	Cake à la vanille <b>maison</b> 
	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré <b>local</b> 	Compote pomme pêche 	Fraidou	Fruit de saison 
	Jus de pomme	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 

	lundi, 19 mai	mardi, 20 mai	mercredi, 21 mai	jeudi, 22 mai	vendredi, 23 mai
ENTRÉE		Salade verte <b>BIO</b> Salade coleslaw <b>BIO</b>	Salade de tomates Céleri à la remoulade	 Carottes râpées <b>BIO locales</b> <b>maison</b> Chou rouge râpé <b>BIO maison</b>	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	  Sauté de porc sauce basquaise Carottes braisées <b>BIO locales</b> Lentilles <b>BIO locales</b>	 Filet de lieu <b>frais</b> sauce curry Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Riz pilaf	 Chicken wings Petits pois <b>BIO</b> à la lyonnaise Pommes lamelles vapeur	 Rôti de bœuf sauce bobotie Semoule <b>BIO</b> Poireau <b>BIO</b> béchamel	 Plat végétarien complet :  Macaronis semi-complets Base méditerranéenne <b>BIO</b>
	Calamars à la romaine Carottes braisées <b>BIO locales</b> Lentilles <b>BIO locales</b>		 Pané mozzarella Petits pois <b>BIO</b> à la lyonnaise Pommes lamelles vapeur	 Plat complet végétarien : Semoule à la mexicaine <b>BIO</b> (haricots, poivrons, ail, paprika)	
PRODUIT LAITIER	Yaourt entier vanille <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre	Flan nappé caramel Flan chocolat <b>local</b> 	 Purée de pomme poire <b>maison</b>	 Cake au chocolat <b>maison</b>	Tomme <b>BIO</b> Edam <b>BIO</b>
DESSERT	Fruits de saison				Fruits de saison <b>BIO</b>

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

GOÛTER	Cake pépites chocolat <b>maison</b> 	Baguette	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise à la fraise	Baguette et confiture
	Fromage frais aux fruits <b>local</b> 	Tablette de chocolat au lait	Yaourt aromatisé <b>local</b> 	Compote de pomme	Yaourt nature et sucre <b>local</b> 
	Jus de pomme	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de raisin

LE JOUR DU 

	lundi, 26 mai	mardi, 27 mai	mercredi, 28 mai	Férié	Vaqué
ENTRÉE	Salade de tomates Radis et beurre		Salade de crudités <b>BIO</b> et emmental Salade verte <b>BIO</b> et emmental		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	  Escalope de porc à la sauge Brocolis braisés Blé <b>BIO</b> et sauce tomate	 Plat végétarien complet :	Merguez douce Purée de pommes de terre <b>BIO</b> et carottes <b>BIO</b>		
	 Croq veggio tomate Brocolis braisés Blé <b>BIO</b> et sauce tomate	Gnocchettis <b>locales BIO</b> et base basque	 Filet de limande meunière Purée de pommes de terre <b>BIO</b> et carottes <b>BIO</b>		
PRODUIT LAITIER	 Flan chocolat <b>local</b> Flan vanille <b>local</b>	Coulommiers Saint Paulin	 Moelleux aux pommes <b>maison</b>		
DESSERT		Fruits de saison			

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

GOÛTER	Baguette	Crêpe moelleuse sucrée	Croissant du boulanger	
	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré <b>local</b> 	Fruit de saison	
	Fruit de saison	Jus de pomme	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.

## Ingrédients

Semaine du 5 au 9 mai

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

Semaine du 19 au 23 mai

**Sauce basquaise** Sauce tomate, poivrons, oignon.

**Sauce curry** Crème légère, fumet de poisson, oignon, carotte, curry, farine de riz

**Sauce bobotie** Safran, oignons, abricots secs, cannelle, curry, ail, raisins de Corinthe

## 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)