

	lundi, 3 novembre	mardi, 4 novembre	mercredi, 5 novembre	jeudi, 6 novembre	vendredi, 7 novembre
ENTRÉE	Salade verte BIO Radis râpés et maïs	Potage Dubarry maison et emmental râpé	Salade d'endives  Chou rouge râpé BIO maison		Carottes râpée BIO locales maison Céleri râpé BIO maison
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Rôti de porc BBC sauce normande Flmageolets à l'ail Haricots verts BIO ciboulette 	 Poulet rôti  Purée de pommes de terre et carottes maison	 Plat durable : Riz pilaf BIO crèmeux et champignons (bœuf BIO , tomate, flageolet, ail, foie de volaille)	 Plat végétarien complet :	 Rôti de bœuf sauce charcutière Blé BIO au petits légumes BIO Epinards BIO à la béchamel
	 Colin poêlé Flageolets à l'ail Haricots verts BIO ciboulette	 Calamars à la romaine  Purée de pommes de terre et carottes maison	 Filet de hoki pané frais Riz pilaf et brocolis	Macaronis BIO à l'italienne	 Omelette BIO Blé BIO au petits légumes BIO Epinards BIO à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Cantal Saint-Nectaire AOC 	 Crème onctueuse coulis rhubarbe maison
DESSERT				Fruits de saison	

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

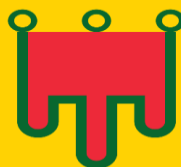
GOÛTER	Cake au chocolat 	Baguette et beurre	Pain au chocolat du boulanger	Madeleine	Baguette
	Fruit de saison	Fromage frais aux fruits local 	Fruit de saison	Yaourt nature sucré local 	Petit moulé nature
	Lait demi-écrémé équitable 	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pommes	Fruit de saison

LE JOUR DU 

SEVRAN	lundi, 10 novembre	Férié	mercredi, 12 novembre	jeudi, 13 novembre	vendredi, 14 novembre
ENTRÉE		11 NOVEMBRE 1918  	Pomelos BIO et sucre Saladae verte BIO		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Plat végétarien complet : Riz, haricots rouges et petits pois		 Sauté de bœuf sauce rougail Lentilles BIO locales Carottes BIO relevées au combo	 Filet de limande meunière Semoule BIO Petits pois très fins	 Steak haché Pommes campagnardes et ketchup
			 Filet de hoki sauce citron Lentilles BIO locales Carottes BIO relevées au combo	 Omelette BIO Semoule BIO Petits pois très fins	 Colin poêlé Pommes campagnardes et ketchup
PRODUIT LAITIER	Yaourt BIO local à la fraise Yaourt nature BIO et sucre		Fromage blanc BIO avec sucre ou topping chocolat	Edam Gouda	Petit moulé nature Fromage fondu Président
DESSERT	Fruits de saison BIO			Fruits de saison	Compote de pommes BIO Compote pomme-banane BIO

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

GOÛTER	Baguette et confiture		Croissant du boulanger	Cake à la vanille 	Madeleine
	Compote pomme-banane		Yaourt aromatisé local 	Fromage frais aux fruits local 	Fruit de saison
	Lait demi-écrémé équitable 		Fruit de saison	Jus de raisin	Lait demi-écrémé équitable 

	lundi, 17 novembre	Menu Auvergne	mercredi, 19 novembre	jeudi, 20 novembre	vendredi, 21 novembre
ENTRÉE	Salade de mâche, betterave et mimolette Salade d'endives et mimolette		Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO locales maison Salade verte BIO	Potage au potiron BIO maison Et emmental râpé
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Filet de lieu frais Sauce sétoise Boulgour BIO et jus de légumes Haricots verts BIO à l'ail	 Saucisse fumée Potée de légumes (choux, poireaux, carottes, navets)	 Poulet sauté sauce franchard Pépinette Epinards BIO à la béchamel	 Rôti de veau sauce blanquette Riz pilaf	 Plat végétarien complet : Curry de pois chiche et semoule BIO
		Quenelles de brochet sauce béchamel au cantal Potée de légumes	 Plat complet végétarien : pépinettes sauce coco et haricots rouges	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Riz pilaf	
PRODUIT LAITIER	Compote de pomme BIO	Saint-Nectaire AOC Cantal AOC 	Petit suisse aux fruits BIO	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruits de saison
DESSERT		Fruits de saison BIO	Petit suisse nature BIO et sucre		

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

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

	lundi, 24 novembre	mardi, 25 novembre	mercredi, 26 novembre	jeudi, 27 novembre	vendredi, 28 novembre
ENTRÉE		 Potage au chou vert et pommes de terre et emmental	Carottes râpées BIO locales maison Chou rouge râpé BIO à la vinaigrette maison		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Escalope de porc Label Rouge sauce dijonnaise Curvi rigati BIO locales Potiron BIO béchamel	Escalope de veau hachée sauce marengo Riz créole Poêlée de légumes BIO	 Rôti de bœuf à l'orientale Semoule BIO Légumes couscous BIO	 Plat végétarien complet :	 Poulet rôti Blé BIO Chou vert et carottes braisées
	 Pané mozzarella Curvi rigati BIO locales Potiron BIO béchamel	Plat complet végétarien : Riz créole et base le lobia (oignon, ail, coriandre, haricot rouge, noix, tomate, paprika)	 Omelette BIO Semoule BIO Légumes couscous BIO	Pizza au fromage Salade verte BIO	Poisson crumble de pain d'épices Blé BIO Chou vert et carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits BIO	Fruits de saison BIO	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre	Gouda Saint-Paulin
DESSERT	 Cake pâte de noisettes cacao maison			Fruits de saison	 Purée de pommes aux épices maison

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

GOÛTER	Sablé de Retz	Fourrandise à la fraise	Croissant du boulanger	Baguette	Cake à la vanille 
	Purée pomme-pêche	Yaourt nature sucré local 	Fruit de saison	Fraidou	Fruit de saison
	Lait demi-écrémé équitable 	Jus de pommes	Fromage frais sucré local 	Jus d'orange	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 3 au 7 novembre

Sauce normande Crème, champignons, oignons.

Sauce charcutière Moutarde, oignon, tomate et cornichon

Semaine du 10 au 14 novembre

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

Sauce citron Fumet de poisson, farine, jus de citron, crème légère, safran, oignon, ail

Semaine du 17 au 21 novembre

Sauce setoise Tomate, mayonnaise, carottes, épices paella, oignons, estragon

Sauce franchard Légumes, estragon, ciboulette, citron

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