

	lundi, 6 octobre	mardi, 7 octobre	mercredi, 8 octobre	jeudi, 9 octobre	vendredi, 10 octobre
ENTRÉE			Centres de Loisirs fermés	Chou rouge râpée BIO et mimolette Salade verte BIO et mimolette Vinaigrette maison	Potage Dubarry et emmental râpé
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Plate complet végétarien :  Tarte butternut et Comté Salade verte BIO	 Poulet sauté sauce franchard Carottes BIO saveur du jardin Lentilles BIO locales		 Rôti de bœuf sauce crème champignons Poêlée de légumes BIO Purée de pommes de terre BIO	 Jambon blanc  Curvi Rigati BIO locaux
		Emincé de pois bouillon franchard Carottes BIO saveur du jardin Lentilles BIO locales		 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Poêlée de légumes BIO Purée de pommes de terre BIO	 Colin poêlé Curvi Rigati BIO locaux
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt nature BIO local et sucre Yaourt nature BIO local et topping chocolat		Flan pâtissier  ENTREMETS DE PARIS	Fruits de saison BIO
DESSERT	 Cake purée de coing maison	Fruits de saison			

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

GOÛTER	Mini roulé à la fraise	Baguette		Cake à la vanille 	Baguette et confiture
	Fruit de saison	Petit moulé nature		Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré local 
	Lait-demi-écrémé	Compote pomme banane		Fruit de saison	Jus d'orange

LE JOUR DU

	lundi, 13 octobre	mardi, 14 octobre	mercredi, 15 octobre	jeudi, 16 octobre	vendredi, 17 octobre
ENTRÉE		Salade de mâche et betterave Radis râpé Vinaigrette maison	Endives aux pommes et emmental Chou blanc râpé BIO maison et emmental 	Potage Crécy BIO et emmental râpé	Carottes râpées BIO locales  maison et mimolette Céleri râpé local maison et mimolette
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Petits pois BIO à la lyonnaise Riz pilaf	 Plat complet végétarien : Gnocchetti BIO tomate et lentilles locales	 Sauté de bœuf sauce olives Chou-fleur aux saveurs du soleil Blé BIO	 Rôti de porc BBC sauce forestière Haricots beurre à la tomate Bougour BIO et jus de légumes 	Calamar à la romaine Epinards BIO à la béchamel Pommes lamelles vapeur
	 Poisson gratiné au fromage Petits pois BIO à la lyonnaise Riz pilaf		 Omelette BIO Chou-fleur aux saveurs du soleil Blé BIO	 Escalope de blé panée Haricots beurre à la tomate Bougour BIO et jus de légumes	
PRODUIT LAITIER	Comté Gouda	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Clafoutis à la poire maison 	Fruits de saison	Purée de pomme BIO maison 
DESSERT	Fruits de saison				

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

GOÛTER	Cake aux pépites chocolat 	Madeleine	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise au citron	Baguette et confiture
	Yaourt aromatisé local 	Compote pomme fraise	Yaourt nature local et sucre 	Fromage frais aux fruits local 	Fruit de saison
	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit de saison	Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable 

	lundi, 20 octobre	mardi, 21 octobre	mercredi, 22 octobre	jeudi, 23 octobre	vendredi, 24 octobre
ENTRÉE	Céleri rémoulade et mimolette Salade verte BIO et mimolette Vinaigrette maison		Carrousel de crudités Pomelos BIO et sucre	Potage aux 3 légumes, aux lentilles et emmental râpé	Radis râpé Chou rouge râpé BIO Vinaigrette maison
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Filet de hoki pané frais Haricots verts BIO à l'ail Riz pilaf	 Plat végétarien complet : Semoule à l'andalouse BIO	 Rôti de veau au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Escalope de poulet basquaise Carottes BIO braisées locales Lentilles BIO locales	Bolognaise BIO Coquillettes semi-complètes BIO
			 Pané mozzarella Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Steak de colin sauce lombarde Carottes BIO braisées locales Lentilles BIO locales	 Plat complet végétarien : Tortelloni pomodoro mozzarella BIO ail et échalote
PRODUIT LAITIER	 Cake praliné rose maison	Saint-Nectaire AOP Brie	 Yaourt BIO local à la fraise Yaourt nature BIO et sucre	Fruits de saison	Crème dessert chocolat
DESSERT		Fruits de saison			

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

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

	lundi, 27 octobre	mardi, 28 octobre	mercredi, 29 octobre	jeudi, 30 octobre	vendredi, 31 octobre
ENTRÉE	Pomelos BIO et sucre Radis et beurre	Salade de mâche, betterave et mimolette Salade d'endives et mimolette	Potage parmentier BIO et emmental	Salade verte BIO et emmental Carottes râpées BIO locales maison et emmental	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Petits pois BIO saveur jardin Spirales BIO	 Poulet rôti Epinards hachés BIO à la crème Blé BIO et jus de légumes	 Plat végétarien complet :	 Sauté de bœuf au jus Poêlée de légumes BIO Riz pilaf	 Nuggets de poisson Choux romanesco Semoule BIO
	 Spirales BIO et base indienne BIO (Lentilles, pois chiche, poireaux, carottes, oignons, tomate, huile, farine de riz, mélange tandoori, ail, sel)	Nuggets de poisson Epinards hachés BIO à la crème Blé BIO et jus de légumes	Pommes de terre et lentilles à la provençale	 Riz et jambalaya (Haricot rouge, carotte, tomate concassée, poivron, oignon, huile, ail, paprika, cumin, sel.)	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre	 Cake aux pépites de chocolat maison	Fruits de saison BIO	 Purée de pommes myrtilles maison	Pont-l'Evêque AOP  Bleu d'Auvergne AOP
DESSERT					Fruits de saison

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

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

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 6 au 10 octobre	
Sauce franchard	Légumes, estragon, ciboulette, citron
Semaine du 13 au 17 octobre	
Sauce forestière	Crème, champignons, oignons, ail.
Semaine du 20 au 24 octobre	
Sauce lombarde	Tomate, ciboulette, épices paëlla, fumet de poisson
Base à l'andalouse	Champignons, courgettes, mais, petits pois, poivrons, ail, oignons, farine de riz, épices tandoori, paprika, huile

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