

LE JOUR DU 

|                            | lundi, 1 septembre   | mardi, 2 septembre   | mercredi, 3 septembre   | jeudi, 4 septembre   | vendredi, 5 septembre  |
|----------------------------|--|--|---|--|--|
| ENTRÉE                     | Radis râpé et mimolette<br>Salade coleslaw et mimolette<br>Vinaigrette <b>maison</b>   |  | Salade de tomates<br>Concombre en salade<br>Vinaigrette <b>maison</b>   | Pastèque<br>Melon charentais<br><br>Limonade et sirop de fraise  |  |
| PLAT AU CHOIX ET GARNITURE | <br>Steak de colin à la crème<br>Poêlée de légumes <b>BIO</b><br>Riz créole | <br>Poulet rôti <b>Label Rouge</b><br>Légumes couscous <b>BIO</b><br>Semoule <b>BIO</b> | Boulettes d'agneau sauce hongroise<br>Petits pois <b>BIO</b> à la lyonnaise<br>Blé <b>BIO</b> et jus de légumes   | <br>Pizza au fromage<br><br>Salade verte <b>BIO</b> | <br>Rôti de bœuf sauce charcutière<br>Haricots verts <b>BIO</b> au colombo<br>Spirales <b>BIO</b> |
|                            |  | Calamar à la romaine<br>Légumes couscous <b>BIO</b><br>Semoule <b>BIO</b>  | <br>Omelette <b>BIO</b><br>Petits pois <b>BIO</b> à la lyonnaise<br>Blé <b>BIO</b> et jus de légumes |  | <br>Boulettes pistou<br>Haricots verts <b>BIO</b> au colombo<br>Spirales <b>BIO</b>               |
| PRODUIT LAITIER            | <br>Purée de pomme <b>BIO maison</b>                                       | Yaourt brassé banane <b>BIO</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre   | Flan chocolat<br>Flan nappé caramel   |   | Cantal <b>AOP</b> <br>Gouda   |
| DESSERT                    |  | Fruits de saison   |   |  | Fruits de saison   |

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

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

|                                   | lundi, 8 septembre   | mardi, 9 septembre  | mercredi, 10 septembre                          | jeudi, 11 septembre  | vendredi, 12 septembre  |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>ENTRÉE</b>                     | Concombre en salade<br>Salade de tomates<br>Vinaigrette <b>maison</b>  |   | Salade de tomate vinaigrette                    | Rillettes de la mer <b>maison</b><br>Paté de campagne<br>et cornichons<br>                    |   |
| <b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b> | <br>Bolognaise au boeuf<br>Macaroni <b>BIO</b>  | <br>Colombo de poisson<br>Riz créole               | Lasagne de saumon                               | Cordon bleu<br>Emincé de poireaux béchamel<br>curcuma curry<br>Boulgour <b>BIO</b>   | <br>Plat complet végétarien :<br><br>Pomme de terre et lentilles à la provençale |
|                                   | <br>Macaroni à la mexicainbe <b>BIO</b>   | <br>Plat complet végétarien :<br>Riz à l'andalouse |   | <br>Filet de hoki pané<br>Emincé de poireaux béchamel<br>curcuma curry<br>Boulgour <b>BIO</b> |   |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | <br>Yaourt <b>local</b> des Bas-Vignons<br>Dernière laiterie historique d'Île-de-France ;<br>des produits laitiers au bon goût<br>d'antan. | Edam<br>Pont l'Evêque <b>AOP</b>                  | Crème dessert chocolat<br>Crème dessert vanille | Petit suisse aux fruits <b>BIO</b><br>Petit suisse nature <b>BIO</b><br>et sucre   | Vache qui rit <b>BIO</b><br>St Morêt <b>BIO</b>   |
| <b>DESSERT</b>                    |  | Fruits de saison  |   |  | Fruits de saison <b>BIO</b>   |

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

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

|                            | lundi, 15 septembre  | mardi, 16 septembre  | mercredi, 17 septembre  | jeudi, 18 septembre   | vendredi, 19 septembre  |
|----------------------------|--|--|---|---|---|
| ENTRÉE                     | Salade verte <b>BIO</b> et mimolette<br>Concombre <b>BIO</b> et mimolette<br>Vinaigrette <b>maison</b>             |  | Melon jaune<br>Pastèque   | Carottes râpées <b>BIO locales</b><br><b>maison</b> et emmental<br>Salade de tomates <b>BIO</b> et emmental   |   |
| PLAT AU CHOIX ET GARNITURE | Filet de lieu <b>frais</b> sauce curry<br>Haricots verts <b>BIO</b><br>Blé <b>BIO</b>                              |  Poulet rôti <b>Label Rouge</b><br>Carottes braisées <b>BIO</b><br>Riz créole |  Steak haché<br>Brocolis braisés<br>Pommes campagnardes et ketchup |  Sauté de bœuf sauce hongroise<br>Petits pois <b>BIO</b><br>Semoule <b>BIO</b> | <br>Plat végétarien complet :<br><br>Cappelletti à la tomate basilic |
|                            |  |  Plat complet végétarien :<br>Chili sin carne et riz                          | Pavé de colin aux herbes<br>Brocolis braisés<br>Pommes campagnardes et ketchup  |  Bouchée pistou sauce échalote<br>Petits pois <b>BIO</b><br>Semoule <b>BIO</b> |   |
| PRODUIT LAITIER            | Cake à la mangue <b>maison</b>  | Petit moulé nature<br>Fraidou  | Yaourt aromatisé <b>local</b><br>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre  | Purée de pomme <b>BIO</b> cannelle<br><b>maison</b>                          | Cantal <b>AOP</b> <br>Maroilles                                      |
| DESSERT                    |  | Fruits de saison   |   |   | Fruits de saison  |

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

|        |                         |   |  |   |  |
|--------|-------------------------|---|--|---|--|
| GOÛTER | Baguette                | Crêpe moelleuse sucrée  | Croissant du boulanger   | Cake au miel                   | Sablé de Retz  |
|        | Fromage fondu Président | Yaourt nature sucré <b>local</b>  | Fruit de saison  | Yaourt aromatisé <b>local</b>  | Compote pomme banane   |
|        | Fruit de saison         | Jus de pommes   | Lait demi-écrémé équitable  | Jus de raisin   | Lait demi-écrémé équitable  |

LE JOUR DU 

|                            | lundi, 22 septembre  | mardi, 23 septembre   | mercredi, 24 septembre   | jeudi, 25 septembre  | vendredi, 26 septembre  |
|----------------------------|--|---|--|--|---|
| ENTRÉE                     | Concombre <b>BIO</b> vinaigrette <b>maison</b><br>Radis et beurre  |   | Carottes râpées <b>BIO locales maison</b> et mimolette<br>Salade de tomates <b>BIO</b> et mimolette  |  | Salade verte <b>BIO</b> vinaigrette <b>maison</b><br>Pomelos <b>BIO</b> et sucre  |
| PLAT AU CHOIX ET GARNITURE | <br>Plat végétarien complet :<br>Semoule façon couscous <b>BIO</b>            | <br>Filet de hoki <b>frais</b> pané<br>Mélange légumes haricots plats<br>Gnocchetti sardi <b>BIO</b> | <br>Rôti de veau basquaise<br>Haricots verts à l'ail<br>Pommes campagnardes |  <br>Sauté de porc BBC aux olives<br>Compotée de tomates<br>Haricots blancs au jus | Escalope de veau hachée<br>Courgette <b>BIO</b><br>Riz pilaf  |
|                            |  |   | <br>Omelette <b>BIO</b><br>Haricots verts à l'ail<br>Pommes campagnardes    | <br>Pané mozzarella<br>Compotée de tomates<br>Haricots blancs au jus  | <br>Pavé de merlu<br>Courgette <b>BIO</b><br>Riz pilaf                         |
| PRODUIT LAITIER            | <br>Yaourt <b>BIO local</b> à la fraise<br>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre | Tomme <b>BIO</b> Pont-l'Evêque <b>AOP</b>    | <br>Moelleux aux pêches <b>maison</b>                                      | Camembert <b>BIO</b><br>Brie <b>BIO</b>  | <br>Fromage frais sucré <b>local</b><br>Fromage frais aux fruits <b>local</b> |
| DESSERT                    |  | Fruits de saison  |  | Fruits de saison   |   |

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

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

**LE JOUR DU** 

|                                   | lundi, 29 septembre  | mardi, 30 septembre   | mercredi, 1 octobre  | jeudi, 2 octobre  | vendredi, 3 octobre   |
|-----------------------------------|--|---|--|---|---|
| <b>ENTRÉE</b>                     |  |   | Radis et beurre<br>Chou rouge râpé <b>BIO</b><br>Vinaigrette <b>maison</b>   | Salade verte <b>BIO</b> et emmental<br>Carottes râpées <b>BIO locales</b><br><b>maison</b> et emmental  |   |
| <b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b> |  Sauté de porc BBC sauce curry<br> Jardinières de légumes <b>BIO</b><br>Macaronis semi-complets <b>BIO</b> |  Pizza au fromage<br><br>Salade verte <b>BIO</b> |  Filet de lieu <b>frais</b> sauce citron<br>Carottes <b>BIO</b> à l'ail<br>Lentilles <b>BIO locales</b>  |  Hachis parmentier<br>Salade verte <b>BIO</b>  |  Rôti de bœuf sauce normande<br>Epinards <b>BIO</b> à la béchamel<br>Boulgour <b>BIO</b> |
|                                   |  Plat complet végétarien :<br>Macaronis semi-complets méditerranéen   |   |  |  Plat complet végétarien :<br>Hachis de lentille- tomates (purée <b>BIO</b> )<br>Salade verte <b>BIO</b> |  Pavé de colin napolitain<br>Epinards <b>BIO</b> à la béchamel<br>Boulgour <b>BIO</b>    |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>            | Fraidou<br>Petit moulé nature  | Petit suisse aux fruits <b>BIO</b><br>Fromage frais nature et sucre   |  Semoule au lait <b>maison</b>   |  Purée de pommes et framboises <b>maison</b>  |  Cantal <b>AOP</b><br>Gouda  |
| <b>DESSERT</b>                    | Fruits de saison   | Beignets aux pommes<br>Beignet au chocolat  |  |   | Fruits de saison  |

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

|               |  |  |  |              |  |
|---------------|--|--|--|--------------|--|
| <b>GOÛTER</b> | Fourrandise au chocolat  | Madeleine  | Croissant du boulanger   | Baguette     | Quatre-quarts <b>maison</b>       |
|               | Compote omme-fraise  | Fromage frais aux fruits <b>local</b>  | Fruit de saison  | Fraidou      | Yaourt nature sucré <b>local</b>  |
|               | Lait demi-écrémé équitable  | Fruit de saison  | Lait demi-écrémé équitable  | Jus 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://aptable.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 1 au 5 septembre

**Sauce hongroise** Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

**Sauce charcutière** Moutarde, oignon, tomate et cornichon

Semaine du 29 septembre au 3 octobre

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

**Sauce normande** Crème, champignons, oignons.

## 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)