

	lundi, 7 juillet	mardi, 8 juillet	mercredi, 9 juillet	jeudi, 10 juillet	Repas aux saveurs d'été
ENTRÉE		Salade iceberg, radis et maïs Concombre vinaigrette (moutarde à l'ancienne)		Carottes BIO râpées (vinaigrette agrumes) Céleri BIO râpé mayonnaise	Salade pastèque, tomate et feta 
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Escalope de poulet Label Rouge Sauce célestine Haricots beurre et blé BIO	 Plat complet végétarien : Boulgour à la jambalaya	Cordon bleu Epinards béchamel Pommes lamelles vapeur	 Rôti de boeuf Label Rouge Sauce tartare Spirales BIO	Bouchée pistou sauce menthe
	 Colin au crumble de pain d'épices Haricots beurre et blé BIO		 Hoki pané et citron Epinards béchamel Pommes lamelles vapeur	 Croq veggie au fromage Spirales BIO	Purée de pomme de terre et courgettes
PRODUIT LAITIER	Saint-Nectaire  Fourme d'Ambert 	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	Flan au chocolat Flan à la vanille	 Moelleux aux pêches 
DESSERT	Fruits de saison		Fruits de saison		

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

GOÛTER	Baguette et beurre	Fourrandise au chocolat	Pain au chocolat du boulanger	Moelleux au citron maison 	Baguette et confiture de fraise
	Yaourt nature et sucre local 	Fruit	Compote pomme banane	Fromage frais nature et sucre 	Fruit
	Jus d'ananas	Lait demi-écrémé équitable 	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit	Lait demi-écrémé équitable 

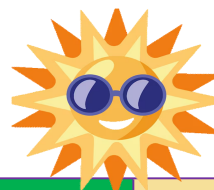
	Férié	mardi, 15 juillet	mercredi, 16 juillet	Comme au snack	vendredi, 18 juillet
ENTRÉE				Salade verte BIO (vinaigrette nature)	Melon vert Pastèque BIO
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE		  Plat complet végétarien : Riz et Lobio (Ail, oignon, coriandre, haricot roige, noix, tomate, paprika)	Sauté de veau aux olives Chou-fleur béchamel BIO et semoule	 Cheese burger Pommes campagnardes et ketchup	 Pavé de merlu et huile parfumée au curry Carottes saveur soleil Macaronis
PRODUIT LAITIER		 Fromage frais sucré local Fromage frais BIO aux fruits	Fraidou Petit moulé et fines herbes	 Fish burger Pommes campagnardes et ketchup	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
DESSERT		Fruits de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Glace au chocolat 	

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

GOÛTER	Baguette et pâte à tartiner	Madeleine	Croissant	Baguette et miel
	Compote pomme abricot	Yaourt nature local et sucre 	Fromage frais aux fruits local 	Fruit
	Lait demi-écrémé équitabel 	Fruit	Fruit	Lait demi-écrémé équitabel 



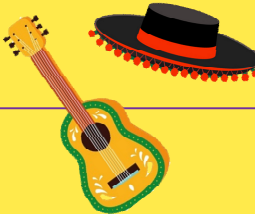
Semaine du 21 au 25 juillet 2025



	lundi, 21 juillet	mardi, 22 juillet	Garden Party	jeudi, 24 juillet	vendredi, 25 juillet
ENTRÉE	Concombre BIO Tomate BIO Vinaigrette échalote		Pastèque BIO		
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	Colin poêlé et citron Courgettes BIO Riz BIO	Chicken Wings Mélange de légumes et haricots plats Quinoa BIO	Merguez Salade des alpages (pommes de terre, miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons)	Rôti de bœuf Label Rouge Sauce cocktail Coquillettes Ratatouille	Gâteau d'œufs BIO Sauce tomate
		Hoki pané Mélange de légumes et haricots plats Quinoa BIO		Pavé de merlu huile citron Coquillettes Ratatouille	Petits pois BIO à la lyonnaise Mélange 4 céréales BIO (blé, épautre, orge, riz complet)
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Cantal Bleu d'Auvergne	 Flan chocolat	Yaourt aromatisé BIO à la vanille Yaourt nature BIO et sucre	Petite moule nature Pavé demi-sel
DESSERT		Fruits de saison		Moelleux garniture framboise maison	Fruits de saison

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

GOÛTER	Fourrandise fraise	Baguette et beurre	Madeleine chocolat	Baguette	Pain au chocolat
	Yaourt aromatisé local	Compote pomme-cassis	Fromage frais nature et sucre	Fromage frais sel de Guérande	Fruit
	Fruit	Lait demi-écrémé équitable	Jus de raisin	Compote de pomme	Lait demi-écrémé équitable

	lundi, 28 juillet	mardi, 29 juillet	mercredi, 30 juillet	E Viva España	vendredi, 1 août
ENTRÉE		Salade iceberg et croûtons Scarole et maïs Vinaigrette balsamique	Tomates BIO Courgettes râpées Vinaigrette basilic	 Melon vert Melon jaune 	
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Label Rouge Carottes vichy Tortis BIO	 Sauté de bœuf sauce hongroise Blé BIO saveur jardin	Boulettes d'agneau orientales Purée de pomme de terre	 Paëlla au poisson 	 Plat végétarien complet : Couscous végétarien BIO
	Quenelle de brochet sauce nantua Carottes vichy Tortis BIO	Steak de colin sauce beurre blanc Blé BIO saveur jardin	 Pané mozzarella Purée de pomme de terre		
PRODUIT LAITIER	Fomage fondu Croq'lait	Fromage frais aux fruits local 	Yaourt aromatisé BIO à la vanille Yaourt nature BIO et sucre	 Timballe vanille fraise 	Saint-Nectaire  Cantal AOP 
DESSERT	Fruit de saison écoresponsable	Fromage frais nature local et sucre			Fruits de saison

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

GOÛTER	Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Gaufre au sucre	Pain au chocolat	Madeleine
	Fraidou	Yaourt nature local et sucre 	Compote pomme-fraise	Fromage frais aux fruits local 	Compote pomme banane
	Jus multifruits	Fruit	Lait demi-écrémé équitable 	Fruit	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 7 au 11 juillet

Sauce célestine Champignons, tomates, paprika, crème, oignons

Sauce tartare Mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons

Semaine du 14 au 18 juillet

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

Semaine du 21 au 25 juillet

Sauce waterzoi Julienne de légumes, crème, oignons, poireau, ail.

Semaine du 28 juillet au 1er août

Sauce nantua Crème, fumet de poisson et crustacé, concentré de tomate

Sauce hongroise Champignons, paprika, tomate, oignons, crème

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