



lundi 5 mars

 Poissonette de Hoki
Sauté de Porc sauce mimolette

Purée de pommes de terre et brocolis

Fromage blanc, coulis de fraise et quatre quart

Goûter : lait chocolaté, pain d'épices et compote

mardi 6 mars

Tortis Bio au thon et sauce tomate 

Pavé du fromager et tortis Bio 

Pointe de Brie
Tomme blanche

Cocktail de fruits
Pêches au sirop

Goûter : lait nature, cookie cacaco, pomme

mercredi 7 mars

Taboulé « façon maison » 
Piémontaise (sans viande)

Escalope de veau haché
Nuggets de blé

Petits pois Bio saveur du jardin 

Fruits de saison

Goûter : fromage fondu, baguette, jus de raisin

jeudi 8 mars

Chili con carne et ses haricots rouges
Boulettes de soja tomate

Riz Bio 

Carré frais Bio 
P'tit Louis

Fruit de saison Bio 

Goûter : lait nature, grillé normand, banane

vendredi 9 mars

Potage de légumes 

Filet de colin pané
Pané de blé, épinards et emmental

Epinards à la crème et pommes de terre 

Fruits de saison locaux 

Goûter : Carré de l'Est, baguette, compote

lundi 12 mars

Cordon bleu
Pavé de colin thym et citron

Penne Bio et ratatouille 

Camembert
Brie

Fruits de saison locaux 

Goûter : lait nature, baguette, pâte à tartiner

mardi 13 mars

Salade gourmande 

 Sauté de poulet au jus
Médailillon de merlu sauce aigre douce

Jardinière de légumes

Petit suisse nature Bio et sucre 
Petit suisse sucré

Goûter : lait chocolaté, cake marbré, jus

mercredi 14 mars

Rôti de bœuf
Croc vegie tomate

Courgettes

Edam Bio 
Tomme noire

Fruits de saison

Goûter : baguette, confiture d'abricots, poire

jeudi 15 mars

Potage Dubarry 

Filet de lieu sauce citron
Escalope de blé

Carottes vichy 

Yaourt nature local et sucre 

Goûter : lait fraise, croissant, compote

vendredi 16 mars

Carottes râpées Bio vinaigrette 
Concombre vinaigrette

 Saucisse chipolatas
Filet de colin pané et citron
Lentilles à la paysanne

Yaourt nature sucré
Yaourt nature et sucre

Goûter : lait nature, pain et beurre, confiture



1019

lundi 19 mars

Crêpe au fromage

Nuggets de poisson
Boulette de soja à la tomate

Gratin de chou-fleur

Fruits de saison locaux 

Goûter : lait chocolaté, bon gâteau fraise, jus

mardi 20 mars

Coquillettes Bio à la romagnolia 
(bœuf, tomate, courgettes, basilic)

Pavé de poisson à la provençale
Coquillettes Bio 

 Carré frais Bio ou Fromy
Muffin Vanille
Muffin chocolat

Goûter : lait nature, Pailloline, Banane

mercredi 21 mars

Lasagne au saumon et salade verte

 Emincé de dinde
Riz

Cantal AOP 
Emmental

Fruits de saison Bio 

Goûter : baguette, barre de chocolat, jus

jeudi 22 mars

Rôti d'agneau farci au jus
Croc vegie fromage

Petits pois au jus

Yaourt nature Bio et sucre 
Yaourt aromatisé

Moelleux au caramel « façon maison » 

Goûter : lait fraise, barre bretonne, compote

vendredi 23 mars

Potage au potiron 

Omelette Bio nature
Aiguillete de colin 

Pommes de terre vapeur locales 

Flan vanille nappé de caramel
Flan chocolat

Goûter : lait nature, baguette, confiture

 Recette « façon maison »

 Produit circuit-court / local

 Viande label Rouge

 Produit issu de l'AGB

Viande bovine française

lundi 26 mars

Filet de limande meunière et citron
Nuggets de volaille

Riz aux petits légumes

Gouda Bio 
Saint Paulin

Fruits de saison locaux 

Goûter : lait nature, Gaufre fantasia, orange

mardi 27 mars

 Carottes râpées Bio et locale 
Choux blanc râpé vinaigrette

Haché de veau au jus
Pané de blé, fromage et épinards
Haricots plats et mélange de légumes

Petit suisse nature sucré
Petit suisse aux fruits

Goûter : fraidou, baguette, compote

mercredi 28 mars

Rillettes de thon 
Rillettes de sardine

Sauté de bœuf sauce échalotes
Steack de colin au citron
Penne aux petits légumes

Fromage blanc nature Bio et sucre 
Fromage blanc aux fruits

Goûter : lait nature, fourrandise fraise, jus

jeudi 29 mars

 Jambon de Paris
Omelette nature

Pommes rissolées et carottes

Coulommiers
Munster

Fruits de saison

Goûter : pain au chocolat, pomme, jus

vendredi 30 mars

Moules à la crème
Nuggets de blé

Frites Bio 

Petit suisse fruité
Petit suisse nature et sucre
Abricots au sirop
Pêches au sirop

Goûter : lait nature, baguette, confiture



Pain Bio, servi à tous les repas, confectionné par des artisans boulangers sevranais

Œufs en plat principal de qualité Bio ou issus de poules élevées en plein air

Le double choix, indiqué en noir (entrée, laitage, dessert) est proposé aux élèves élémentaires

Le goûter est servi uniquement aux TAP pour les enfants maternels, et à tous les enfants accueillis aux centres de loisirs