






















































	lundi, 3 juin	mardi, 4 juin	mercredi, 5 juin	jeudi, 6 juin	vendredi, 7 juin
ENTRÉE	Radis et beurre Pomelos et sucre		   Carottes râpées Bio locales maison Salade de tomates Bio et mimolette		Concombre en salade Cœur de frisée
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Sauté de dinde Label Rouge Chou-fleur Bio saveur provençale Semoule Bio	 Pizza au fromage Salade verte Bio	Gigot d'agneau au jus Ratatouille Riz créole	Filet de limande meunière Ratatouille Haricots blancs au jus	Escalope de veau hachée basquaise Purée de courgettes Et pommes de terre
	 Émincé de pois Chou-fleur Bio saveur provençale Semoule Bio		Filet de hoki sauce beurre blanc Ratatouille Riz créole		 Omelette Bio Purée de courgettes Et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cantal AOP Fraidou 	Cake au citron maison 	Tomme blanche Gouda	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille maison 
DESSERT		Fruits de saison		Fruits de saison	
GOÛTER	Baguette	Baguette	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise à la fraise	Cake au chocolat maison 
	Fraidou	Pâte à tartiner	Fromage frais aux fruits	Compote de pomme	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Lait	Fruit de saison	Lait	Jus d'orange

	lundi, 10 juin	mardi, 11 juin	mercredi, 12 juin	jeudi, 13 juin	vendredi, 14 juin
ENTRÉE		Salade de tomates Bio et mimolette Salade verte et mimolette	Concombre en salade Radis et beurre	Salade verte Bio et mimolette	Laitue Iceberg et emmental Carottes râpées Bio locales maison   
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	  Sauté de porc BBC au curry Jardinière de légumes Macaronis semi-complets Bio	Colombo de poisson Riz	 Croustilles de blé et mayonnaise Carottes Bio maison à l'ail Lentilles Bio maison	 Rôti de veau basquaise Purée de pommes de terre	 Poulet rôti Label Rouge Épinards Bio à la béchamel Boulgour Bio
	 Croustillant au fromage Jardinière de légumes Macaronis semi-complets Bio			 Poisson blanc gratiné au fromage Purée de pommes de terre	Calamars à la romaine Épinards Bio à la béchamel Boulgour Bio
PRODUIT LAITIER	Pavé demi-sel Carré Frais	Moelleux aux pommes maison 	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruits de saison	Purée pomme-framboise maison 
DESSERT	Fruits de saison				
GOÛTER	Fourrandise au chocolat	Madeleine	Croissant du boulanger	Baguette	Quatre-quarts maison 
	Compote de pomme-fraise	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Fraidou	Yaourt nature sucré
	Lait	Fruit de saison	Lait	Jus de pomme	Jus d'orange

	lundi, 17 juin	mardi, 18 juin	mercredi, 19 juin	jeudi, 20 juin	vendredi, 21 juin
ENTRÉE	Melon jaune Pastèque	Radis râpé Radis et beurre		Salade de maïs et emmental Betterave Bio et emmental	Salade verte Bio Salade de tomates Bio
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	  Escalope de porc BBC sauce bobotie Haricots verts à la ciboulette Blé Bio à la tomate	 Filet de lieu Frais sauce rougail Ratatouille Semoule Bio	 Rôti de dinde sauce basquaise Jardinière de légumes Curvi rigati Bio locales 	 Plat complet végétarien : Dahl de pois cassés et riz	 Sauté de bœuf au miel Poêlée de légumes Bio Pommes rissolées ketchup
	 Pané mozzarella Carottes braisées Bio locales  Lentilles Bio locales 		 Omelette aux fines herbes Bio Jardinière de légumes Curvi rigati Bio locales 		 Nuggets de poisson Poêlée de légumes Bio Pommes rissolées ketchup
PRODUIT LAITIER	Mousse au chocolat Flan à la vanille	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP  Saint-Paulin	Fruits de saison	Fromage blanc, topping fraise Fromage blanc et sucre
DESSERT			Fruits de saison		
GOÛTER	Mini roulé à la fraise	Baguette	Pain au chocolat du boulanger	Cake à la vanille maison 	Baguette et et confiture d'abricots
	Fromage frais sucré	Petit moulé nature	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	Fruit de saison	Sirop de grenadine	Compote pomme banane	Jus d'orange	Lait

	lundi, 24 juin	mardi, 25 juin	mercredi, 26 juin	jeudi, 27 juin	vendredi, 28 juin
ENTRÉE		Pastèque Melon jaune	Betteraves Bio et emmental Radis râpé et emmental		Salade grecque Carottes râpées Bio et dés de brebis
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Poulet rôti Label Rouge Courgettes Bio saveurs du soleil Riz créole 	 Gratin campagnard Salade verte	 Sauté de veau sauce marenngo Petits pois Bio à la lyonnaise Spirales semi-complètes Bio	 Steak haché Haricots beurre à la tomate Blé Bio et jus de légumes	 Filet de colin meunière Frais Épinards béchamel Pommes lamelles persillées
	 Omelette Bio Courgettes Bio saveurs du soleil Riz créole 		 Pavé de merlu sauce nantua Petits pois Bio à la lyonnaise Spirales semi-complètes Bio	 Boulettes pistou Haricots beurre à la tomate Blé Bio et jus de légumes	
PRODUIT LAITIER	 Fourme d'Ambert AOP Gouda	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Clafoutis aux myrtilles maison	Fromage frais aux fruits Fromage blanc et sucre	 Purée de pommes Bio maison
DESSERT	Fruits de saison			Fruits de saison Bio	
GOÛTER	Cake aux pépites de chocolat  maison	Madeleine	Croissant du boulanger	Baguette	Fourrandise au citron
	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Fruit de saison
	Compote de pomme-fraise	Lait	Jus d'orange	Jus de pomme	Lait

Pain **Bio**, servi à tous les repas, confectionné par un artisan boulanger sevranaise.
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 17 au 21 juin 2024

Sauce bobotie Safran, oignons, abricots secs, cannelle, curry, ail, raisins de Corinthe
Sauce rougail Oignons, concentré de tomate, ail, herbes de Provence
Sauce basquaise Sauce tomate, poivrons, oignon.

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Saveur soleil Ail, oignons, basilic
Sauce marengo Sauce tomate, oignons, champignons
Sauce nantua Crème, fumet de poisson et crustacé, concentré de tomate

Logos et appellations



Recette "**maison**", élaborée et cuisinée en cuisine centrale à partir de produits bruts



Pêche responsable.



Issu d'agriculture de Haute Valeur Environnementale.



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-sevrain.fr