










































































	lundi, 2 septembre	mardi, 3 septembre	mercredi, 4 septembre	jeudi, 5 septembre	vendredi, 6 septembre
<b>ENTRÉE</b>	Dorénavant, les <b>nuggets végétariens</b> seront dénommés : <b>croustilles.</b>		Concombre <b>Bio</b> et mozzarella Salade de tomates et mozzarella	<b>Cocktail de rentrée</b> Melon charentais Pastèque	
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	 Nuggets de poisson Purée de pommes de terre <b>Bio</b> Julienne de légumes	 Plat complet végétarien :  Blé <b>Bio</b> et houmous	 Émincé de dinde sauce hongroise  Carottes <b>Bio</b> traitées en légumerie Riz créole	 Plat complet végétarien :  Pizza au fromage Salade verte <b>Bio</b>	 Rôti de bœuf à l'orientale Haricots verts extra-fins <b>Bio</b> ciboulette Pâte semi complète <b>Bio</b>
	 Croustilles de blé Purée de pommes de terre <b>Bio</b> Julienne de légumes		 Colin pané <b>frais</b> Carottes <b>Bio</b> saveur du midi Riz créole		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint-Nectaire <b>AOP</b>  Saint-Paulin	 Yaourt <b>Bio local</b> à la vanille Yaourt nature brassé et sucre	 Brownies <b>maison</b>	 Milk-shake framboise <b>maison</b>	Cantal <b>AOP</b>  Gouda
<b>DESSERT</b>	 Purée de pomme <b>Bio maison</b>	Fruits de saison <b>Bio</b>			Fruits de saison
<b>GOÛTER</b>	 Cake aux pépites chocolat <b>maison</b>	Baguette	Croissant du boulanger	Fourrandise au chocolat	Baguette et confiture
	Fruit de saison	Tablette chocolat	Yaourt nature sucré	Compote de pomme	Fruit de saison
	Lait demi-écrémé équitable	Jus de pomme	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable	Lait demi-écrémé équitable

	lundi, 9 septembre	mardi, 10 septembre	mercredi, 11 septembre	jeudi, 12 septembre	vendredi, 13 septembre
ENTRÉE	Pastèque Melon jaune <b>Bio</b>	Radis râpé et mimolette Salade verte <b>Bio</b> et mimolette		Rillettes de la mer <b>maison</b> Pâté de campagne et cornichons	Salade de tomates <b>Bio</b> Carottes râpées <b>Bio locales</b> <b>maison</b>
PLAT AU CHOIX ET GARNITURE	 Pavé du fromager  Carottes <b>Bio</b> braisées <b>maison</b> Blé <b>Bio</b> 	Colombo de poisson Riz	 Sauté de veau au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Escalope de veau hachée basquaise Gratin de Crécy <b>maison</b>	 Saucisse de Toulouse Poêlée de légumes <b>Bio</b> Gnocchis <b>Bio locales</b> (Seine-et-Marne) 
			 Pavé de merlu huile parfumée curry Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Omelette <b>Bio</b> Gratin de Crécy <b>maison</b>	Calamars à la romaine Poêlée de légumes <b>Bio</b> Gnocchis <b>Bio locales</b> (Seine-et-Marne) 
PRODUIT LAITIER	 Yaourt <b>Bio local</b> à la fraise Yaourt nature brassé et sucre	 Clafoutis aux pêches <b>maison</b>	Saint-Nectaire <b>AOP</b> Pont-l'Évêque <b>AOP</b> 	Fruits de saison	Mousse au chocolat au lait Flan vanille
DESSERT			Fruits de saison		
GOÛTER	Sablé de Retz	Fourrandise à la fraise	Pain au chocolat du boulanger	Baguette	Cake à la vanille <b>maison</b>
	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Compote de pomme	Fraidou	Yaourt nature sucré
	Lait demi-écrémé équitable	Jus de fruits	Lait demi-écrémé équitable	Fruit de saison	Jus d'orange

	lundi, 16 septembre	mardi, 17 septembre	mercredi, 18 septembre	jeudi, 19 septembre	vendredi, 20 septembre
<b>ENTRÉE</b>	Courgettes râpées et mimolette Salades de crudités <b>Bio</b> et mimolette		Concombre base tzaziki Radis et beurre	   Carottes râpées <b>Bio locales</b> <b>maison</b> Salade de tomates et dés de brebis	
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	 Filet de lieu noir <b>frais</b> sauce curry Haricots verts <b>Bio</b> aux parfums du jardin Spirales semi-complètes <b>Bio</b>	 Cordon bleu Ratatouille <b>Bio</b> Riz créole	Steak haché Bouquet de brocolis béchamel Pommes rissolées et ketchup	 Plat complet végétarien :  Blé aux lentilles Et champignons au curry <b>Bio</b>	 Sauté de bœuf sauce bobotie Purée de pommes de terre <b>Bio</b> Et carottes <b>Bio</b>
		 Pavé du fromager Ratatouille <b>Bio</b> Riz créole	Colin pané Bouquet de brocolis béchamel Pommes rissolées et ketchup		 Filet de hoki sauce huile d'olive et citron Purée de pommes de terre <b>Bio</b> Et carottes <b>Bio</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	 Quatre-quarts au chocolat <b>maison</b>	Fromage fondu Président Fraidou	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	 Purée de pommes <b>Bio maison</b> À la cannelle	Pont-l'Évêque <b>AOP</b>  Maroilles
<b>DESSERT</b>		Fruits de saison <b>Bio</b>			Fruits de saison

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

	lundi, 23 septembre	mardi, 24 septembre	mercredi, 25 septembre	jeudi, 26 septembre	vendredi, 27 septembre
<b>ENTRÉE</b>	Melon jaune Pastèque		   Carottes râpées <b>Bio locales</b> <b>maison</b> Salade de tomates et mimolette	Crêpes au fromage Crêpes aux champignons	Salade verte <b>Bio</b> et emmental Concombre <b>Bio</b> et emmental
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	 Plat complet végétarien :  Émincé tajine Semoule <b>Bio</b>	 Filet de limande meunière Mélange de légumes et haricots plats Papillons <b>Bio</b>	  Escalope de porc sauce blanquette Riz à la tomate Haricots beurre	  Rôti de bœuf <b>RAV</b> sauce olive Carottes braisées <b>Bio locales</b> Haricots blancs au jus	 Poulet rôti <b>Label Rouge</b> Courgettes <b>Bio</b> saveur du jardin Pommes rissolées et ketchup
			 Œufs brouillés <b>Bio</b> Riz à la tomate Haricots beurre	  Colin sauce méridionale Carottes braisées <b>Bio locales</b> Haricots blancs au jus	Pané mozzarella Courgettes <b>Bio</b> saveur du jardin Pommes rissolées et ketchup
<b>PRODUIT LAITIER</b>	 Yaourt <b>local</b> des Bas-Vignons  Dernière laiterie historique d'île-de-France ; des produits laitiers au bon goût  d'antan.	Cantal <b>AOP</b> Fourme d'Ambert <b>AOP</b> 	  Gâteau USA <b>maison</b>	Fruits de saison	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille
<b>DESSERT</b>		Fruits de saison			
<b>GOÛTER</b>	Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Pain au chocolat du boulanger	Fourrandise à, la fraise	Cake au chocolat <b>maison</b> 
	Fraidou	Compote de pomme	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	Jus de pomme	Lait demi-écrémé équitable	Fruit de saison	Jus d'orange	Lait demi-écrémé équitable

	lundi, 30 septembre	mardi, 1 octobre	Férié	jeudi, 3 octobre	vendredi, 4 octobre
<b>ENTRÉE</b>	Potage esterel  maison et emmental râpé		Concombre en salade Chou blanc râpé <b>Bio locales</b> maison   		
<b>PLAT AU CHOIX ET GARNITURE</b>	 Plat complet végétarien : Pâtes farcies au texmex Base de tomates <b>Bio</b>	Pizza à la volaille et aux champignons Salade verte <b>Bio</b>	 Filet de lieu noir <b>frais</b> sauce aneth Carottes <b>Bio locales</b> à l'ail Lentilles <b>Bio locales</b>	Hachis parmentier Purée <b>Bio</b>	 Rôti de veau à l'estragon Épinards <b>Bio</b> à la béchamel Boulgour <b>Bio</b>
		 Pizza au fromage Salade verte <b>Bio</b>		 Hachis lentilles tomate Purée <b>Bio</b> Laitue Iceberg	 Pavé de merlu huile d'olive et citron Épinards <b>Bio</b> à la béchamel Boulgour <b>Bio</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fruits de saison	Bleu d'Auvergne <b>AOP</b> Cantal <b>AOP</b> 	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Édam <b>Bio</b> Gouda	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
<b>DESSERT</b>		Moelleux cacao-noisette  maison		 Purée de pommes framboises <b>maison</b>	Fruits de saison
<b>GOÛTER</b>	Fourrandise au chocolat	Madeleine	Croissant du boulanger	Baguette	Quatre-quarts  maison
	Compote de pomme	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison	Fraidou	Yaourt nature sucré
	Lait demi-écrémé équitable	Fruit de saison	Lait demi-écrémé équitable	Jus de pomme	Jus d'orange

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 2 au 6 septembre

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

Semaine du 16 au 20 septembre

**Sauce curry** Crème légère, fumet de poisson, oignon, carotte, curry, farine de riz  
**Sauce bobotie** Safran, oignons, abricots secs, cannelle, curry, ail, raisins de Corinthe

Semaine du 23 au 27 septembre

**Sauce blanquette** Roux, crème, carottes et champignons  
**Sauce olives** Olive, oignon, herbes de Provence, tomate, ail, farine de riz  
**Sauce méridionale** Ail, basilic, safran, huile d'olive et mayonnaise  
**Saveur du jardin** Tomate, ciboulette, échalote, beurre

Semaine du 30 septembre au 4 octobre

**Sauce aneth** Crème, oignon, ail, fumet de poisson, farine de riz, aneth ;

## 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-sevran.fr](mailto:restauration-scolaire@ville-sevran.fr)