



Menus du 2 au 13 MARS 2026


Écoles de Sèvres-Anxaumont



Déjeuners

et

Goûters

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
	Betteraves bio Steak haché de veau Purée de carotte bio Pomme bio	<i>MENU ALTERNATIF</i> Cèleri rave Omelette œuf bio Salade verte Vache qui rit bio Banane bio	Saucisson à l'ail Cordon bleu Haricots verts bio Mousse au chocolat bio	Potage de légumes bio Blanquette de dinde Boulgour bio Bugnes briochées	Concombre à la crème Filet de lieu sauce aneth Printanière de légumes Gouda bio Liégeois vanille
	Mini moelleux fraise Lait bio / Fruit saison	Pain / Fromage bio Compote bio		Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Fruit saison	Madeleines bio Yaourt nature sucré bio Compote bio
	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	Carottes bio râpées Saucisse de lapin Gratin de chou-fleur bio Kiwi	Potage de légumes bio Sauté de veau Pâtes bio Yaourt nature Bio	Radis et beurre salé Poulet grillé Haricots beurre bio Emmental bio Banane bio	<i>MENU ALTERNATIF</i> Salade de riz bio Pizza au fromage Salade Pomme bio	Pâté de campagne Cabillaud aux moules Blé bio et petits légumes Fromage blanc bio
	Pain / Barre de chocolat Lait bio / Fruit de saison	Gaufre / Compote bio Yaourt nature sucré bio		Palet Breton  Lait bio / Compote bio	Pain / Fromage bio Fruit de saison

Pêche durable

Viande française

Circuits courts / Produits locaux

Produits **bio**

Fait maison 

Produits de saison

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école



Les menus sont élaborés et réalisés par notre chef de cuisine : Sébastien Martel, en respectant le Programme National Nutrition Santé et le GEMRCN.

Des épiluchures et/ou fanes seront valorisés dans le cadre de l'atelier cuisine des TAP. Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE. Pour des raisons indépendantes de notre volonté (défaut ou erreur de livraison, promotions, arêve,...) les menus sont susceptibles d'être modifiés.