



Menus du 4 MAI au 13 MAI 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont



	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	
	Macédoine légumes bio Steak haché de poulet Frites Brie bio Pomme bio	MENU ALTERNATIF Concombre en vinaigrette Samossa aux légumes Salade Yaourt nature bio	Carottes bio Saucisse de Porc Sentilles bio Yaourt aux fruits bio	Saucisson sec Filet de hoki Pates Kiri bio Banane bio	FÉRIÉ	
Déjeuners	Pain / Barre de chocolat Lait bio Compote de fruit bio	Granola Yaourt au fruit bio Fruit bio		gâteau au yaourt M yaourt nature bio compote de fruit bio		
et	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	
Gôûters	haricots verts bio vinaigrette merlu aux moules (pêche durable) semoule bio yaourt nature bio	betterave bio cervelas haricots verts bio ST Nectaire AOP compote de fruits bio	œuf mayonnaise cannelloni salade banane bio	FÉRIÉ	ÉCOLE FERMÉE	
	compote bio lait bio	pain pate à tartiner PL lait bio				
	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.