



Menus du 18 MAI au 29 MAI 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Macédoine de légumes bio Accras de morue Salade verte Emmental bio UE Pomme bio UE	Cubes de melon Paëlla au poulet Riz bio Banane bio 🍌🍌	Maquereau à la tomate Escalope de dinde Haricots verts bio Mousse chocolat bio	MENU AGRILocal Carottes râpées Bio Pâtes bio bolognaise bio Fraises	MENU ALTERNATIF Rillettes Filet de merlu Poêlée de légumes bio Pot de crème vanille 🏠
Déjeuners	Pain / Barre de chocolat Yaourt au fruit bio Compote bio	Pain / Jambon blanc Yaourt aux fruits Fruits bio		Cookies M Yaourt nature sucré bio Fruits bio	Pain / Fromage bio Compote bio
et	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Goûters	FÉRIÉ	MENU ALTERNATIF Concombre à la crème Pizza au fromage Salade Pomme bio 🍌🍌	Surimi Pilons de poulet grillés Petits pois bio Compote de fruits bio	Céleri rémoulade Saucisse de lapin Brocolis bio Liégeois chocolat	Cubes de melon Cabillaud aux moules Riz bio Morbier AOP Muffin 🏠
		Moelleux chocolat Yaourt aux fruits bio Banane Bio		Gâteau au yaourt 🏠 Yaourt nature Fruit BIO	Pain / Fromage bio Compote 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.