



Menus du 20 AVRIL au 01 MAI 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Déjeuners et Gôûters	Macédoine de légumes bio Lieu sauce aux moules Pâtes bio Yaourt nature bio Banane bio	MENU ALTERNATIF Betterave et maïs Far Normand (Pomme de terre, chou-fleur, camembert) Salade verte Brie bio Pomme bio	Chou rouge Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Mousse chocolat bio	Saucisson à l'ail Lasagne de bœuf bio Salade Crème chocolat bio 🏠	Feuilleté au fromage Sauté de canard Semoule bio Pavé d' Affinois Compote de fruits bio
	Pain / Fromage bio Compote bio	Gaufre / Yaourt nature sucré / Fruit de saison		Pain / Saucisson sec Yaourt aux fruits bio Fruit de saison	Pain au lait / barre chocolat Lait bio / Compote bio
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
	Carottes râpées bio Boulettes d'agneau à la tomate Riz bio Yaourt aux fruits	MENU ALTERNATIF Salade de mâche et croutons Nuggets de blé Poêlée de légumes bio Comté AOP Orange bio	Œuf dur mayonnaise Filet de dinde Gnocchi Brie bio Ananas	Salade de haricots verts bio Hachi parmentier bœuf bio Salade Flan pâtissier 🏠	FÉRIÉ
	Croissant / Barre de chocolat Yaourt sucré bio Compote bio	Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Fruit de saison		Palet Breton / Compote bio Yaourt aux fruits 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.