



# Menus du 15 JUIN au 26 JUIN 2026

## Écoles de Sèvres-Anxaumont



Déjeuners

et

Goûters

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
	Tomates <b>bio</b> Émincé de porc au curry Semoule <b>bio</b> Fromage blanc <b>bio</b> Compote <b>bio</b>	Betterave et maïs Rôti de dinde Ratatouille <b>bio</b> Camembert <b>bio</b> Nectarine <b>bio</b>	Surimi Saucisse de volaille Haricots beurre <b>bio</b> Compote de fruits <b>bio</b>	<i>MENU ALTERNATIF</i> Melon Pizza aux quatre fromages Salade verte Pot de crème vanille	Terrine de campagne Filet de colin à l'estragon Pâtes <b>bio</b> Tomme Pêche
	Pain / Pâte à tartiner Lait <b>bio</b> Fruit de saison	Pain / Jambon blanc Yaourt sucré <b>bio</b> Compote de fruits <b>bio</b>		Roulé à la fraise Yaourt nature <b>bio</b> Fruit de saison	Gâteau au yaourt Lait <b>bio</b> Compote <b>bio</b>
	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	Carottes râpées <b>bio</b> Steak haché de veau Frites de patate douce Yaourt nature	<i>MENU ALTERNATIF</i> Tomates <b>bio</b> Hachi parmentier végétal Salade Brie AOP Brugnon <b>bio</b>	Rillettes de thon Cordon bleu Petits pois <b>bio</b> Kiri <b>bio</b> Compote de fruits <b>bio</b>	Cubes melon et pastèque Sauté de veau aux olives Légumes à la provençale Emmental <b>bio</b> Banane <b>bio</b>	Pâté de campagne Cabillaud aux moules Riz <b>bio</b> Gâteau aux pommes
	Pain / Saucisson sec Yaourt nature sucré <b>bio</b> Compote <b>bio</b>	Pain au lait <b>bio</b> / Lait <b>bio</b> Barre de chocolat Fruit de saison		Gaufre au sucre Lait <b>bio</b> Fruit de saison	Pain Fromage <b>bio</b> Compote <b>bio</b>

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.