



Menus du 1er au 11 SEPTEMBRE 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont



Déjeuners

et

Goûters

LUNDI	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Cubes de melon Steak haché bio Coquillettes bio Crème vanille	Macédoine de légumes bio Chipolatas Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits bio	Salade de tomates bio Émincé de dinde Haricots verts bio Crème au chocolat ☞	Mousse de foie Poisson pané à la tomate Carottes sautées Camembert bio Banane bio
	Brioche / Barre de chocolat Lait / Compote		Gaufre / lait bio Compote de fruits bio	Pain de mie / Fromage bio Fruit
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Cubes de pastèque Filet de poulet Riz bio à la tomate Yaourt sucré bio	Taboulé Saucisses de lapin Pâtes bio Cantal AOP 🍷 🌿 Pomme bio 🍷 🌿	Rillettes de poulet rôti Rôti de bœuf Tomates à la provençale Yaourt aux fruits bio	MENU ALTERNATIF Concombre à la crème Omelette bio Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat ☞	Saucisson à l'ail Dos de colin au curry Quinoa / Boulgour Brie bio 🍷 🌿 Raisin
Gâteau marbré / Lait bio Compote de fruits bio	Pain / Jambon blanc Yaourt bio / Fruit		Pain / Fromage bio Fruit	Gâteau yaourt ☞ / Lait bio Compote de fruits bio

Circuits courts / Produits locaux

Produits bio

Fait maison ☞

Produits de saison

Toutes nos viandes sont d'origine française. Le poisson est issu de la pêche durable.

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.
Pour des raisons indépendantes de notre volonté (défaut ou erreur de livraison, promotions, grève,...) les menus sont susceptibles d'être modifiés.