



Menus du 14 au 25 SEPTEMBRE 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont



Déjeuners

et

Goûters

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MENU ALTERNATIF Macédoine de légumes bio Pizza aux fromages Salade verte Nectarine	Carottes râpées bio Boulettes à la provençale Frites Yaourt nature 	Cœuf dur mayonnaise Escalope de dinde Haricots verts bio Abricots	Salade de tomates et cubes de fromage Sauté de porc au curry Semoule bio Flan 	Betteraves à la vinaigrette et thon Filet de hoki Courgettes sautées bio Cantal AOP Poire
Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Fruit	Quatre quarts / Yaourt bio Compote de fruit bio		Pain au lait / Lait bio Barre de chocolat / Fruit	Pain et blanc de poulet Yaourt aux fruits
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Concombre à la crème Émincé de poulet Pepinettes bio Camembert bio Pomme bio	Melon Chipolatas Purée de carottes bio Yaourt aux fruits bio	Surimi mayonnaise Cordon bleu Petits pois bio Mousse chocolat bio	MENU ALTERNATIF Haricots verts bio Nuggets de pois chiche bio Salade verte St Nectaire AOP Pêche	Crêpe au fromage Poisson meunière Ratatouille bio Muffin aux pépites de chocolat 
Pain / Fromage bio Compote de fruits bio	Pain / Pâte à tartiner Lait bio / Fruit		Madeleine bio Yaourt sucré bio / Fruit	Quatre quart / 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.