

Menus du 16 au 27 NOVEMBRE 2026

Écoles de Sèvres-Anxaumont

SÈVRES - ANXAUMONT

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Déjeuners	Velouté de légumes bio Sauté de dinde au curry Carottes bio Compote de fruits bio	*MENU ALTERNATIF* Radis beurre salé Far Normand (Pommes de terre, chou-fleur, camembert bio) Salade verte Fromage chante neige Banane bio	Friand au fromage Cervelas orloff Petits pois bio Mousse chocolat bio	Concombre vinaigrette Saucisse de bison Pâtes Emmental bio Poire bio	Saucisson à l'ail Colin sauce aux moules Blé bio aux légumes Flan
et	Pâte à tartiner / Lait bio Pain / Compote bio	Pain aux raisins / Fruit Yaourt nature sucrée bio		Marbré choco / Compote bio Yaourt aux fruits bio	Pain / Fromage bio Fruit
	LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Goûters	Soupe de légumes bio Émincé de veau Brocolis bio Camembert bio Pomme bio	*MENU ALTERNATIF* Haricots verts bio à la vinaigrette Bolognaise végétale Pâtes bio Yaourt aux fruits bio	Œuf dur Jambon grillé Purée de pommes de terre Liégeois bio	Radis et beurre salé Rôti de dinde Gnocchis Kiwi	Mousse de foie Cabillaud sauce aneth Semoule bio Brie AOP Brownies
	Cigarette russe Riz au lait bio / Fruit	Marbré / Compote bio Yaourt nature sucré bio		Gâteau au yaourt Lait bio / Fruit	Pain / Fromage frais Salade de fruits au sirop

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.